DELLA CIOCCOLATA

DISCORSO

diuiso in quattro Parti

D'ANTONIO COLMENERO LEDESMA

Medico e Chirurgo della Città d'Ecija nell'Andaluzia

Tradotto dalla Lingua Spagnuola nell'Italiana, con aggiunta d'alcune Annotationi

DA ALESSANDRO VITRIOLI

IN ROMA,
Nella Stamparia della R.C.A. 1667.

Con licenza de' Superiori, e Priuilegio.

Imprimatur,

Si videbitur Reuerendiſſimo Patri Magiſtro Sacri Palatij Apoſt.

M. Epiſc. Arimini Vicesg.

Imprimatur.

Fr. Hyacinthus Libellus Sacri Palatij Apoſtolici Magiſter.

AM

DELLA CIOCCOLATA

Prefattione.

Che contiene il soggetto, e la Diuisione di questo Discorso.

L numero di coloro, che beuono hoggi giorno la Cioccolata, è si grande; che non solamente questa beuanda è molto vsitata nell'Indie, doue hà preso la sua origine; ma anche nella Spagna; in Italia, & in Fiandra: e particolarmente nella Corte di Rè di Spagna. Varie sono l'opinioni intorno all'vtile, ò danno, che ella apporta. Alcuni dicono, che oppila, e cagiona ostruttioni. Altri, e sono in maggior nu-

mero, che ingrassa: e qualcuno, che fortifica lo stomaco. Altri, che lo riscalda, & infiamma. Molti asseriscono, che se ne trouano bene, ancorche la prendano ad ogn' hora: ancorche sia ne' sommi calori del Sol Leone. Che però stimo bene di prendermi questo assunto; ad vtilità, e contentamento comune. E son per dare vn componimẽto di Cioccolata, che sia à gusto di tutto il mõd, secõdo la varietà de gl'ingredienti, che vi si possono mettere: affinche ognuno elegga quello, che trouerà più à proposito per le sue indispositioni. Io non hò ancor trouato Autore alcuno, che habbia scritto di questa beuanda, se non vn Medico di Marchena Borgo dell'Andaluzia, il quale io credo, che non habbia scritto, se non per relatione altrui: poiche egli stimò esser la Cioccolata oppilatiua, stante

che

che il *Cacao*, di cui ella si compone, è freddo, e secco. E benche questa ragione non sia sufficiente ad impedire il suo vso à certe persone, che patiscono di ostruttione; mi è paruto non esser fuor di proposito il difendere questa compositione con ragioni filosofiche, cōtro tutti quelli, che vorranno condannare vna beuanda si buona, e si salubre: affinche la persona sappia seruirsi di vn modo di fare questa pasta secōdo li diuersi soggetti, & occasioni, nelle quali ella è vtile, e profitteuole: e secondo la moderatione, che à ciascuno nel suo vso fa di mestiere. Laonde, con la distintione, e breuità possibile, diuiderò questo Trattato in quattro parti. Nella primiera esplicherò, che cosa è la Cioccolata: quali sono le facoltà del *Cacao*, e di altri ingredienti di questa compositione: doue appor-

terò la ricetta del Medico di Marchena, e dirò sopra di quella la mia opinione. Nella seconda tratterò delle qualità, che resultano dalla mistione, e compositione de'semplici, che vi entrano. Nella terza darò il modo di farla, e di comporla, & in quante maniere hanno vsato di prēdere questa beuanda gl'Indiani. Nella quarta & vltima parlerò della quantità, che bisogna prenderne: come bisogna seruirsene: in che tempo: & in che occasione.

PARTE PRIMA.

IN quanto alla prima Parte, dico, che la Cioccolata è vn nome Indiano, che volgarmẽte può significare certa confettione, nella quale, oltre gli altri semplici, & ingredienti, entra per base principale, e fondamento, il Cacao: della natura, e facoltà del quale è necessario, prima d'ogn'altra cosa, discorrere. *A.* 1.

Dico dunque, con la comune opinione di tutto il Mondo, che il *Cacao* è freddo, e secco, secondo l'eccesso delle sue qualità. *B.* 2. Per intelligenza di che cõuien sapere, che quantunque sia vero, che ogni medicamento, per semplice, ch'egli sia hà in se le quattro qualità degli Elementi; Nulladi-

meno dall'attione, e riattione, che quelle hanno frà di loro; ne resulta vn' altra qualità distinta, e differente da quelle quattro prime, la quale noi chiamamo Cõplessione, ò Temperamento. Questa qualità, ò Complessione, che resulta dalla mistione, non è sempre vna, e non rimane d'vna medesima sorte in tutti li corpi misti; mà hà noue specie, e differenze: cioè quattro semplici, che hanno vna sola qualità superiore, quattro composte, che hanno due qualità predominanti, ma con tutto ciò trà di loro s'accordano; e che per questa cagione sono nomate simbolezzanti: & vna nona che li Filosofi chiamano *ad pondus*, come chi dicesse Temperamento à peso: all'hor, che tutte le dette qualità si trouano bilanciate, cioè à dire vguali in peso, & in gradi.

La complessione, e temperamento del *Cacao*, è di quelli, che

che ſono compoſti: poiche egli hà due qualità; cioè il freddo, & il ſecco ſuperiori, e predominanti: le quali qualità diuengono ne'corpi, doue ſi trouano, aſtringenti, oppilatiue, e fanno delle oſtruttioni: in quella guiſa, che fà l'elemento della terra. Ma in oltre il *Cacao*, eſſendo vn corpo miſto, e compoſto di quattro elementi; deue ſimilmente hauere alcune parti corriſpondenti, e proportionate à gli altri elementi: e particolarmente ne hà, e non poche, che corriſpõdono all'elemento dell'aria, che ſono il calore, e l'humidità: le quali qualità ſi trouano congiunte nelle parti graſſoſe: ſecondo che ſi caua dal *Cacao* vna buona quantità di graſſo da adoprar per il viſo: come io hò veduto praticare all'Indie, per le dõne Spagnuole, che ſono nate in quei paeſi. Sopra di che ſi può formare queſt'obbiettione, cauata dalla filoſo-

fia. Due qualità contrarie, e discordanti nõ si possono trouare, in vn grado superiore, nel medesimo corpo: Ma il *Cacao* hà il freddo, e secco, in vn grado superiore: Adunque il *Cacao* non può hauere il caldo, e l'humido in grado superiore, sono contrarij al freddo, e secco. La primiera propositione è certissima, & in buona Filosofia riceuuta. La seconda è da tutto il mondo accettata. Onde la Conclusione resta verissima, e sicurissima. Non può negare, che quest'argomento non sia molto gagliardo: & è credibile, che queste ragioni sieno state considerate dal Medico di Marchena, e l'habbian' indotto ad asseuerare, che la Cioccolata cagioni ostruttioni, & oppilationi. Perche à lui sarà paruto essere contro tutta la Filosofia, il dire, che il calore, e l'humidità sieno in vn'alto grado nel *Cacao*, che si crede asseuerantemen-

mente, essere freddo, e secco. Ma si può rispondere à quest' obbiettione due cose. L'vna la poca cognitione, che questo Medico haueua del *Cacao*, da cui egli non haueua mai veduto cauare il grasso: e che quando si prepara la Cioccolata, senza aggiunger'altra cosa alla poluere del *Cacao* molto diseccato al fuoco; col pestar', e tritare sufficientemẽte si lega in pasta: segno sicuro, che hà in se qualche cosa di ontuoso, e viscoso, che necessariamente si riporta, e corrisponde all'elemento dell'aria. L'altra ragione la dedurremo dal fonte di buona Filosofia, e diremo, che nel *Cacao* vi sono diuerse sostanze: alcune, cioè quelle, che non sono tanto crasse, e grosse, sono più butirrose, & ontuose, che terrestri: l'altre più grosse sono molto più terrestri, che ogliose, e butirose. Nelle primiere il calore, e l'humidità sono predominanti: nell'vltime

me preuale il freddo, e la ſiccità. Nulladimeno è difficile à credere, che in vna medeſima ſoſtanza, e ſi piccola, come è il *Cacao*; vi poſſano eſſere due ſoſtanze tanto differenti. Ma, affinche ciò appariſca più facile, vero, chiaro, & euidente; noi lo veggiamo primieramẽte nel Reobarbaro, il quale, hà delle parti calde, e purgatiue, & altre fredde, ſecche, & aſtringenti, che hanno la virtù di fortificare, riſerrare, & arreſtare il fluſſo del ventre. Similmente à vedere; e conſiderare l'*Acciaio*; che è d'vna ſoſtanza terreſtre, peſante, denſa, fredda, e ſecca; la perſona giudicherà, che egli non è altrimente à propoſito per toglier l'oſtrutioni; mà più toſto, al contrario è atto ad aumentarle: e nulla dimeno li Medici l'ordinano tutto giorno, come ſourano rimedio di quelle. Riſolueſi queſta difficoltà, dicendo, che, ancorche ſia vero,

che

che nell'*Acciaio* vi sono molte parti terrestri, e grosse; ve ne sono ancora delle sulfuree, e che hanno del Mercurio, per le quali egli è aperitiuo, e leua l'ostruttioni. E vero, che questo non comparisce, se nō mediante l'artifitio, e preparatione, che vi si fà: che è, che pestandolo, stritolandolo, e facendolo in sottilissima poluere; le sue parti sulfuree, e mercuriali, come essendo attiue, sottili, & incisiue, si mescolano sì perfettamente, & esattamente con le terrestri, & astringenti; mescolati in tal maniera l'vne con l'altre; non possiamo dire, che l'*Acciaio* sia astringente, ma più tosto, che ei incida, attenui, o disoppili.

Prouiamo questa dottrina con l'Autorità: e sia la primiera di *Galeno*, il quale nel terzo Libro delle facoltà delli medicamenti semplici, al Capitolo quattordicesimo, insegna, che quasi tutti li medicamenti,

ti, che paiono esser semplici alli sensi esteriori; sono tutti composti,& hanno perciò delle qualità contrarie, cioè di cacciare, e di ritenere: di addensare, e di assottigliare: di rarefare, e di stringere. Laonde non bisogna marauigliarsi, se si vede, che li detti medicamenti hanno tutta insieme la virtù di scaldare, e di raffreddare: di humettare, e di seccare: e che in qualunque medicamento si troua delle parti sottili, e grosse: tenui, e spesse: molli, e duri. Et al Capitolo seguente del medesimo Libro, apporta l'esempio del *brodo* di vn gallo vecchio, che rilassa il ventre; e la carne lo ristringe: e così dell'*Aloè*, il quale, essendo lauato, perde tutta affatto la sua virtù purgatiua, restando molto fiacco. Hor che questa differenza di virtudi, e facoltadi trouisi in differenti sostanze, ouero parti de' medicamenti; *Galeno* lo mo-
stra

stra nel primiero Libro delle facoltà delli medicamenti, al Capitolo decimosettimo: apportando per esempio il *Latte*, nel quale si trouano, e si separano tre sostanze: *il Formaggio*, che serra, e ferma il flusso del ventre; il *Siero*, che è purgatiuo: & il *Butiro*, che nodrisce, come egli medesimo esplica al Libro terzo degli Alimenti, al Capitolo quindicesimo. Noi prouiamo le medesime cose nel *Mosto*, ò *vino nuouo*, che hà parimente tre sostanze differenti: la *terrestre*, che è la *feccia*: la *sottile*, che è il *fiore*, che noi chiamaimo schiuma: & vna terza, che è propriamẽte il *vino*: e ciascuna di queste sostãze hà le sue diuerse facoltà, e virtù in colore, in sapore, & in altri accidenti. Aristotele nel quarto libro delle Meteore al primiero Capitolo, trattando della putrefattione, riconosce queste medesime sostanze diuerse, e differenti;

co-

come li più curiosi potranno vedere nel Capitolo seguente del medesimo Autore. E così, secondo la dottrina di *Galeno*, e di *Aristotele*; si assegnano diuerse sostanze in ciascuna parte del misto, sotto vna medesima forma, e quantità. Il che è grandemente conforme alla ragione, se noi consideriamo; che di ciascun'alimento, per semplice, che egli sia, si produce, & ingenera nel fegato quattro humori non solamente differenti di temperamento; mà anche di sostanza: e s'ingenera più, ò meno di tal'humore; secondo che tal'alimento hà più ò meno di parti conformi alla sostanza dell'humore, che in più gran quãtità si produrrà. E così nelle malatie fredde noi ordiniamo degli alimenti caldi: e nelle malatie calde degli alimenti freddi.

Da tutti questi esempi così euidenti, e da molt'altri, che in questa materia addur si potreb-

trebbono, si può raccogliere, che, quando si pesta, è stritola il *Cacao*; le sostanze che egli hà naturalmente differenti, nelle sue diuerse parti; si mescolano si strettamente l'vne con l'altre: le grasse, e butirose, calde, & humide con le terrestri, freddi e secche (come habbiamo detto dell'*Acciaio*) che queste vltime sono ripresse, e corrette di maniera; che non sono più astringenti, come prima; ma, con vna mediocrità, ò moderatione più inclinante al temperamento caldo & humido dell'aria; che al freddo e secco della terra: come si riconosce, quando vogliamo ridurre il *Cacao* in beuanda. Perche, appena si danno due girate al *Molinello*, che è vn'istromento di legno, che serue à quest'effetto; che si vede inalzar'vna schiuma crassa, che ci testifica assai bene, che nel *Cacao* vi sono molte parti grasse, e butirose.

Mã-don nel suo Dialogo dice esser fatto come Vn fuso con cui si torce il filo in Spagna.

Da tutto questo noi dobbiamo raccogliare, che il Medico di Marchena si è grandemente allucinato intorno alla Cioccolata: la quale egli hà detto, che cagiona ostruttioni: à cagione, che il *Cacao* è astringente: come se il detto astringimento non fosse assai corretto dal mescolamento esatto delle parti l'vna con l'altra, mediante, come si è detto, la trituratione. Oltre che vi sono col *Cacao* tant' altri ingrediẽti caldi di loro natura; che è necessario, che facciano il loro effetto, che è d'incidere, & attenuare; e non di oppilare, e chiudere. E certamente non fà di mestiere di altri esempi, ne di altra dottrina, in proua di questa verità, che quello stesso, che nel medesimo *Cacao* veggiamo: il quale, se vno non lo pesta, e prepara, come si è detto, per fare la Cioccolata, anzi che lo mangia così intero in frutto, come ne mangiano le

donne Spagnuole nate nell'Indie; fà delle notabili ostruttioni, & oppilamenti : non per altra ragione ; se non che le diuerse parti, e sostanze non sono così esattamente, e perfettamente mescolate insieme, con la sola masticatione nella bocca, come sono con la trituratione artificiale nel mortaio, ò nel mulino.

Di più la nostra parte auuersa deue cõsiderare, e ricordarsi de' primieri rudimẽti, e principij della Filosofia, che dicono, che da vna propositione particolare, *& à dicto secundum quid*; non bisogna tirare vna generale, *& ad dictum simpliciter*. Onde non serue à niente dire: quest'huomo hà i denti bianchi; donque è huomo bianco. E così non serue dire il *Cacao* è astringente; donque la Confettione, che di lui, e di altri ingredienti si cõpone, è astringente, & oppilatiua;

L'al-

Quest'albero si addimãda volgarmente Madre del Cacao.

L'albero, che porta questo frutto, è si dilicato, e la terra, oue egli cresce, è si eccessiuamente calda; che, per timore, che il Sole non lo bruci, e disecchi; li piantano attorno altri alberi: affinche li sieno di padiglione, & ei non patisca. Il suo frutto medesimamente non nasce nudo, e scoperto; ma dieci, ò dodici *Cacao* sono racchiusi, e come foderati in vn medesimo guscio, à guisa d'vna cucuzzetta grossa, come vn fico secco, e qualche volta più grosso: ma sempre della medesima forma, e colore, che il detto fico.

Vi sono due specie di *Cacao*: vna è ordinaria di color bruno tirante al rosso: e l'altra più larga, e più grande nomata *Patlaxte*, la quale è grande, è grandemẽte diseccatiua: e che per questa cagione tiene la persona suegliata, e leua il sonno: che però questo non è, come il

Cacao ordinario. E ciò sia in quanto tocca à questo frutto.

In quanto attiene à gli altri ingredienti, che formano la nostra Confettione della Cioccolata, io trouo gran diuersità: perche alcuni vi mettono poluere nera, e Tabacco: Il quale, per esser molto caldo, e molto secco; non conuiene che à coloro, che hanno il fegato assai freddo. Vn Dottore in Medicina nell'Vniuersità del Messico, è stato di questo parere: il quale, come mi hà asseuerato vn certo Religioso degno di fede; hà stimato, che la poluere nera non sia appropoßito per la Cioccolata. Per prouare questo suo parere, e dar'à conoscere, che la poluere chiamata *Chile*, che è la poluere del Messico, sia migliore; hà fatto questa sperienza sul fegato di vn montone: nella metà del quale hauendo messo della poluere nera, e nell'altra metà della poluere del Messico; in-

ven-

BIBLIOTECA NAZ. ROMA VITTORIO EMANUELE

ventiquattr'hore, hà prouato il lato, doue è ſtata la poluere nera, tutto ſecco; e l'altro lato, doue è ſtata la poluere del Meſſico, humido, e ſugoſo, come, ſe non vi foſſe ſtato meſſo nulla.

La Ricetta del Medico di Marchena è queſta. Settecento Cacao: vna libra, e mezza di zucchero bianco: due oncie di cannella: quattro grani di poluere del Meſſico, chiamato *Chile* ouero *Pimiento*: mezz' oncia di garofani: tre piccole ſcorze di *Campeca* (ouero in cãbio di queſto il peſo di duo reali di *Anisi*) finalmente vna noce di *Achiote*, che ſia baſtante per darli colore. Alcuni vi aggiungono delle Mandole, delle Nocchie, e dell'acqua di fiori d'Orange.

Intorno à queſta Ricetta, dirò Primieramente, che ſotto queſta forma non ne poſſono godere tutti quelli, che hanno delle malatie, ouero à quelle di-

dispositioni: ma è necessario ò aggiungere, ò leuare secondo il bisogno, & il temperamento di ciascheduno. Per il *Zucchero* ancora, che vi mette, quando si hà à sorbire la *Cioccolata*; io non trouo, che sia mal fatto, di metterui la quantità, che io dirò. Vi è chi vi ci mette tal quantità, e fanno delle tauolette di Cioccolata per golosità, come fanno le Dame del Messico, e si vendono per le botteghe, come si fà delle Confetture.

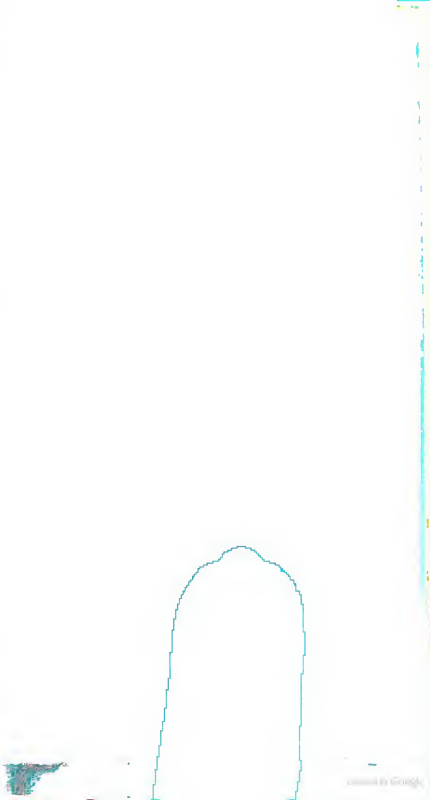
Li *Garofani*, che il medesimo Autore mette in questa compositione; non sono ammessi da quelli, che intendon bene la maniera di far questa beuanda; fondati forse sù questo, che essi ristringano il ventre: se bene hanno la proprietá di correggere il cattiuo, e puzzolente fiato della bocca: come fù notato da vn dotto Personaggio, con questi Versi.

Fa-

Fætorem emendant oris coryophila fædum:
Constringunt ventrem, primaque membra iuuant.

E così per essere li Garofani astringenti; non si debbon'in questo adoperare, ancorche sieno caldi, e secchi in terzo grado: & aiutino le parti della concottione, che sono lo stomaco, & il fegato, come dicono li sopracitati versi.

Tutto il Mondo mette in questa compositione le piccoli scorze del *Campeche.* 3. *C.* che sono molto belle, e dell'odore quasi del finocchio, à cagione, che non riscaldi troppo. Ne si vieta, che vi si mettano gli *Anisi* come hà pensato l'Autore della Ricetta: essendo certo, che non si fa mai la *Cioccolata* senz' *Anisi*: perche essendo questo caldo in terzo grado; è à proposito per molte malatie fredde: e tempera la freddezza del *Cacao*. Et acciocheʼ si vegga à quali membra fredde questo gio-

gioni; apporterò certi versi di
un Curioso.

*Morbosos renes, vesicam, guttu-
ra, vuluam,*
*Intestina, iecur, cumque liene
caput,*
*Confortat, varijsq; Anisum sub-
dita morbis.*
*Membra, istud tantum vim leue
semen habet.*

L' *Achiote* 4. *D.* messo della
grossezza di vna noce, non
basta à dar' il colore à questa
gran quantità d' ingredienti
cõtenuti nella Ricetta: che però
bisogna rimetterſene à chi
fà la compositione: il quale
ne prenderà tanto, quanto vedrà
esser necessario per darle la
tintura & il colore debito.

Non è mal fatto l'aggiungerui
le *Mandorle* 5. *E.* e le
Nocchie stante che quelle sono
migliori che il grano d'India,
& il Panisco, che vi sono messi
da qualcuno, per dar corpo
alla mistura. E così io ne metterò
in tutte le specie di *Cioccolata:*

lata: perche oltre le comodità, che hò poco auanti apportate; quelle sono moderatamente calde, & hanno vn succhio dilicato, principalmente le secche: le verdi, e le nouelle non sono à proposito anzi nociue; secondo che vn cert' huomo dotto hà messo in questi versi.

Dat modicum calidum, dulcisq; Amygdala succum,
Es tenuem inducunt plurima damna noua.

Le *Nocchie* 6. *F.* poi non sono così fuor di proposito: poiche esse hanno vn medesimo temperamẽto, che le Mãdorle: ancorche per esser più secche s' accostino più al temperamento bilioso. Ma ben secche al fuoco corroborano il ventre, e lo stomaco: e di più preparate per questa compositione; impediscono, che li vapori nõ montino dal ventre al ceruello: come il medesimo Autore ne' suoi versi esprime.

Bilis

Bilis Auellanam sequitur, sed roborat aluum
Ventris, & a fumis liberat assa caput.

Per questo esse sono vtilissime à coloro, che patiscono di ventosità, e di fumi, che ascendono da gl' hipocondri al ceruello, doue quelli cagionano sogni turbolenti, & imaginationi fastidiose.

Quei, che mescolano il Grano d'*India*, 8. H. ò il *Panisco*, 9. I. nella *Cioccolata*, fanno tre mali: perche queste due Droghe ingenerano l'humor malinconico à detto del medesimo Autore.

Crassa malencholicum prestant tibi Panica succum:
Siccant, ijs pomas membra gelantq; feris.

E certissimo ancora, che l'vno, e l'altro sono ventosi: e che non si mettono in questa Cõfettione, se non per interesse, e per aumentar la quantità della *Cioccolata*: stante che vn

moggio di Grano d'India co-
sterà sei reali : e lo vendono ad
otto reali la libra, che è il giu-
sto prezzo della *Cioccolata*.

La *Cannella* 10. S. calda e
secca in terzo grado, è buona
per l'orina, e per le reni, e per
altre malatie fredde: & anche
per gli occhi: & in effetto ella
è cordiale, come hà notato vn
certo Autore con li seguenti
versi.

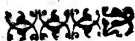
Commoda & vrinæ. Cynamo-
mum, & renibus affert,
Lumina clarificat, dira venena
fugat.

L'*Achiote* 11. *M.* hà vn ca-
lor' incisiuo, & attenuatiuo,
come è euidente per la pratica
ordinaria de' Medici dell'Indie,
che sperimentato li suoi effet-
ti: onde l'ordinano per incide-
re, & attenuare gli humori
grossi, che cagionano l'affan-
nosa respiratione, che si chia-
ma *Asma*, e la suppressione di
orina. E così della medesima
maniera può giouare à tutte
le

le ſorti di oppilationi, le quali cercano di diſtruggerci: è ſi incontrino nel petto, ò nella regione del ventre, ò in qualunque altra parte.

In quanto al *Chile*, 12. N. che è la poluere nera del *Tabacco*, dico, che ve n'è di quattro ſorti: le prime ſi appellano *Chilcori*. Le ſeconde, che ſono molto piccole *Chiltecpin*: le quali due ſpecie ſono molto mordaci, e piccanti. Le terze ſono nomate *Tornachile*, che ſono moderatamente calde: perche ſi mangiano con il pane, come ſi fa dell'altre frutta: ſe bene ſono mediocremente amare, e non creſcono altroue, che nelle paludi del Meſſico. Le quarte ſi chiamano *Chilpatlagua*, che ſono molto larghe, ma non ſono ſi piccanti, come le due prime, ne ſi poco peccanti, come le terze, e ſono quelle, che ſi mettono nella compoſitione della *Cioccolata*.

Vi ſono de gli altri ingrediẽti, che in queſta compoſitione ſi mettono: de' quali vno ſi appella *Meſcaſuchil*, 13. *O*. è l'altro *Vinacaxtli*, 14. *P*. che in noſtra lingua ſi può chiamare, Orecchini, che ſono fiori odoroſi, aromatici, e caldi. Il *Meſcaſuchil*, 15. *Q*. è purgatiuo: poiche gl'Indiani ne fanno ſciroppi per purgare. Quei, che ſono in Iſpagna, in luogo del *Meſcaſuchil* 16. *R*. poſſono mettere nella confettione della Cioccolata la poluere di roſe Aleſſandrine, per que' che hãno biſogno di rilaſſar il vẽtre. Queſti ſono tutti gl'ingrediẽti di queſta famoſa beuanda: li quali hò quì riferiti, accioche chi hauerà più indiſpoſitioni; e neceſsità; ſi elegga quelli, che faranno più per lui: conforme li mali, che lo trauagliano.

PAR-

PARTE SECONDA

In quanto alla seconda Parte, dico, che si hà da osseruare, che quantunque sia verissimo, che, se bene si mescolano nel *Cacao* tutti ingredienti caldi; nulladimeno la quantità del *Cacao* vien' ad esser più grande, che tutte l'altre: e per tanto le altre non seruono, che à reprimere le parti fredde del detto *Cacao*. Di maniera, che con tutto questo di due medicamenti di cõtrarie qualità, non con l'artificio ne venghiamo à fare vn solo, che è temperato; e moderato: tanto, che l'attione, e reattione delle parti fredde del *Cacao*, degli altri ingredienti caldi; la *Cioccolata* prende vna qualità temperata, e mediocremente moderata: e quando hauere-

mo ardire di afferire(non mettendo nella *Cioccolata*, ne Pepe,ne Garofani, mà solamente vn poco di anisi, come appresso diremo) che è vna beuanda temperata; lo potremo prouare con l'esperienza, e cō la ragione. Con l'esperiēza; supponendo quello, che dice *Galeno*, che ogni medicamento temperato riscalda quello, che è freddo : e raffredda quello,che è caldo : dando per esempio l'oglio rosato. Per isperienza dico, che, stando io nell'Indie, quei del paese,fondati sù quello, che nelle loro parti si pratica, vedendomi quiui tutto riscaldato, tornando io da visitare li miei ammalati, e dimandando vn poco d'acqua xicara per rinfrescarmi; mi persuadeuano à prendere vn *bicchiere di Cioccolata*, cō la quale io smorzauo la mia fete : e se la prendeuo la mattina à digiuno; mi riscaldaua, e fortificaua lo stomaco. Prouiamo hora con la

ra-

ragione. Noi habbiamo dimostrato, che tutte le parti del *Cacao* non sono fredde: perche habbiamo fatto vedere, che le grasse, e butirose, che sono in gran numero; sono calde, ò temperate. Donque, ancorche sia vero, che la quantità del *Cacao* è più grande, è più forte nella *Cioccolata*, che tutti gli altri ingredienti; le parti fredde, che li corrispondono, non riuengono tutte à più, che alla metà: e così ancorche tutte insieme vengano à sopravãzare, attesoche esse vi si mantengono vn poco riprese, per la trituratione, per mezzo delle parti calde, e butirose del *Cacao*, e di altre parti ancora per gli altri ingredienti caldi in secondo, e terzo grado, che hanno vna qualità più attiua; bisogna che quella si riduca ad vna mediocrità. Appunto appunto, come si vede in due persone, che si prendono per la mano, l'vno de' quali l'ha

fredda, e l'altro l'ha calda; la calda si raffredda, e la fredda si riscalda, rimanendo alla fine l'vna, e l'altra senza alcun'eccesso di calore, o di freddo, che prima haueuano, ma restando temperate. Somigliantemente quei, che lottano, al principio hanno le loro forze intere, ma poscia per l'attione, e riattione di due contrarij lottatori insieme, elleno s'indeboliscono di tal maniera; che alla fine restano l'vne, e l'altre sminuite. Tale è il sentimento di Aristotele nel quarto Libro della generatione degli animali al Capitolo terzo: il quale dice, che ogni agente patisce, niente meno che il patiente. Così si vede, che colui, che taglia, è stancato dalla cosa, che taglia: colui, che scalda, si raffredda: e colui, che spinge, in qualche maniera è risospinto.

Da tutto questo io raccolgo, che è meglio seruirsi della

Cioc-

Cioccolata qualche tempo dopo che è fatta; che adoperarla quand'è fresca: lasciando passare almeno vn mese intero: e penso che questo tempo sia necessario, affinche le qualità cõtrarie de gl'ingredienti si debilitino, e si riducano ad vna mediocrità, e temperatura cõueneuole: poiche, come che al principio ciascun contrario vuol imprimere, e fare il suo effetto; la natura non soffre, che egli possa scaldare, e raffreddare nel medesimo tempo. E questa è la cagione, perche *Galeno* nel dodicesimo Libro del suo Metodo; conseglia di lasciar passar'vn'anno, ò almeno sei mesi prima di adoperare il Filonio: perche in questa compositione vi entra del succhio di papauero, che si chiama Oppio, il quale è freddo in quarto grado, e con mescolarsi con qualch'altro ingrediente, che sia caldo; si riduce al terzo grado. Questa dottrina cõ-

fermata dalla pratica di qualcuni, che io hò pregati à dirmi qual *Cioccolata* essi hanno trouata migliore: e mi hanno risposto, che quella; che è stata fatta da qualche mese: e che la fresca ha fatto loro male, & ha riscaldato troppo lo stomaco: perche à mio giuditio, le parti grasse, e butirose non sono rimaste tutte affatto corrette dalle parti terrestri del *Cacao*. E ciò io prouo con questa ragione, come dirò più à basso, che se vno da vn bollore alla Cioccolata per beuerla; quello, che in lui è di grano, e butiroso, in lui si separa, e rilassa lo stomaco (ancorche sia vecchia) come se fosse fatta di fresco.

Per finir donque questa seconda parte, bisogna confessare; che la *Cioccolata* non è tanto fredda; quanto il *Cacao*: ne si calda quanto gli altri ingredienti: ma che, per l'attione, e riattione di quelli, proviene vn complesso moderato,

to, che può seruire per li stomachi, che sono freddi, e per quei, che sono caldi: purche sia preso in mediocre quantità, come dirò appresso, e sia stato fatto vn mese auanti, come si è già detto. Di maniera che io non sò chi sia colui, che hauendo sperimentata questa Cōfettione, secondo che conuiene à ciascuno indiuiduo, ne possa dir male. Oltre che il Mondo tutto, se ne serue vniuersalmente: E non vi è quasi persona, che non ne dica bene, si nell'Indie, come nella Spagna, ed anche hoggidì nell' Italia. Il Medico donque di Marchena nō hà hauuto punto ragione di dire, che la *Cioccolata* faccia ostruttione: poiche, se fosse così; oppilandosi il fegato; tutto il corpo si smagrirebbe. E pure vegghiamo per esperienza il contrario; essēdo, che la *Cioccolata* ingrassa: di che io darò quì appresso la cagione: & eccoci alla terza parte. PAR-

PARTE TERZA

HAuendo trattato nella prima parte della difinitione della *Cioccolata*, della qualità del *Cacao*, e di altri ingredienti: e nella Seconda del complesso, che prouiene dalla mistione di detti ingredienti; resta à trattare in questa Terza parte della maniera di far la mistione. Ma prima apporterò la miglior Ricetta, e la più cõueneuole, che io habbia potuto trouare: e se bene hò detto, che non si può dare vna Ricetta proportionata à tutte le sorti di persone; ciò si deue intendere di quei, che non istanno sani: perche per quei, che si trouano in buona salute; può seruir questa: per gli altri, come hò detto al fine della prima parte; ciascuno

no

no si può eleggere quegl'ingre-
dienti, che saranno ad vna, ò
ad vn'altra parte del corpo
profitteuole. La Ricetta è
questa.

RICETTA.

A ciascun centinaio di gra- »
ni di Cacao si mescoli due gra- »
na di Chile, ouero di pepe del »
Messico, di quei granelli gros- »
si, che habbiamo detto chia- »
marsi *Chilpatlague*: & in difet- »
to loro, si possono prendere »
due granella di pepe d'India, li »
più larghi, e li men caldi, che »
si trouino di quei di Spagna: »
vn pugno di Anisi: due di quei »
fiori chiamati *Mecasuchil*, se il »
ventre fosse duro, è serrato. In »
Spagna, in vece di quest'vlti- »
mi, si può mettere la poluere »
di sei rose Alessandrine, vuol- »
garmente nominate rose passe: »
vna piccola guscia di *Campeche*, »
due dramme di cannella: vna »
dozzena d'Amãdorle, & altre- »
tan-

„ tante *Nocchie*; mezza libra di
„ zucchero: la quantità di *Achiote*, che basterà per dar color' à
„ tutto il complesso. Se qualcuna di queste droghe nõ si trouasse, che fosse veramente dell'Indie; si faccia con le nostrali.

MANIERA
di comporla.

Gl'Indiani addimandano questa pietra Metatil.

Il *Cacao*, e gli altri ingrediẽti si pestino, e tritino in vn mortaio, che gl'Indiani chiamano *Metate*. La prima cosa, che si hà à fare, e di seccare bene al fuoco gl'ingredienti, affinche si possano pestare insieme, eccetto *l'Achiote*: ma bisogna farli seccare con gran diligenza, accioche non si abbrustolischino, e diuengano neri: oltre che, essendo troppo secchi, perdono la virtù, e diuengono amari: *la Cannella*, & il *Pepe del Messico* debbon' esser pestati li primi: e quest'vltimo

deue

deue esser pestato co'gli *Anisi*.
Il *Cacao*; stante che deue esser pestato l'vltimo; si faccia à poco à poco, sino alla quantità sufficiente: e di tanto in tanto se li diano due ò tre girate nel mortaio, acciòche si mescoli; e triti meglio. E ciascuna cosa si pesti separatamente, e poi si metta la poluere di tutti gl' ingredienti nel vaso, doue è il *Cacao*: e questa poluere si mescoli con vn cuchiaro, e s'impasti: e poi si ricominci à pestare nello stesso mortaio; sotto del quale si metta vn poco di fuoco: dopo di che resterà fatta la confettione: ma si auuerta di non fare troppo gran fuoco, e di non farla eccessiuamente scaldare: acciòche non si risoluano, ne si dissipino le parti butirose? Si hà anche da osseruare, che in pestare il *Cacao*, bisogna mescolarui l'*Achiote*, affinche il colore s'imprima meglio. Le polueri di tutti gl'ingrediẽti, eccetto che del

del *Cacao*, si debbon passare per setaccio: e se si toglie al *Cacao*, la scorza; la Confettione sarà più dilicata, e delitiosa. Quando parerà, che il tutto sia ben pesto, 18. T. & incorporato; si prenderà con vn cucchiaro, di questa massa. la quale sarà tutta liquida, e pastosa, e se ne faranno delle *Tauolette*, le quali si metteranno dentro à scatole, e diueranno dure di mano in mano, che si raffreddano. Si osserui però in fare queste *tauolette*; che bisogna col cucchiaro metter di questa massa su la carta, ò sù foglie larghe di alberi; che è il modo, che praticano nell' Indie, e stesela quiui, metterla all' ombra, accioche s'indurisca: e, com'è indurita, si leua la carta, ò le foglie: il che diuiene facile per esser la materia burrosa.

Appresso gl'Indiani si beue la *Cioccolata* in due maniere; la prima, e la più ordinaria, è di pren-

prenderla calda con l' *Atolle*;
19.*V*. antica beuanda de gl'In-
diani, li quali appellano con
questo nome vna polenta fat-
ta di farina di *Grano d'India*, che
essi mescolano insiememente
con la *Cioccolata*. E per farla
di maniera, che sia più salubre;
mondano detto grano togliẽ-
doli la scorza, che è ventosa, e
che genera malinconia, e così
vi resta il meglio, & il più so-
stantiale. Ritornando dunque
al proposito, che habbiamo
lasciato: dico, che l'altra be-
uanda medesima introdotta,
dopo, che gli Spagnuoli han
cominciato ad adoprar la *Cioc-
colata*, è di due foggie: *la pri-
miera* è di bagnare, ò lauare la
Cioccolata nell'acqua fredda, &
in far la schiuma, che si mette
in vn'altro vaso, esporre quel-
lo, che vi rimane, al fuoco,
con zucchero: & essendo cal-
da mescolarui la schiuma, che
vno ha cauata, e messo da par-
te, e così beuerla. *La seconda* è
fare

fare scaldare l'acqua: & hauẽdo messa in vn *bicchiere* di terra, ò *di Cocco*, che esſi chiamano *Tecomate*, 20. *X*. tanto di *Cioccolata*, quanto biſogna verſarui ſopra vn poco di acqua calda, e col molinello disfar bene la Cioccolata: e dopo hauerla ben rimaneggiata, verſarui ſopra il rimanente dell'acqua con il zucchero, e così berla.

Vi è ancora vn'altra guiſa di preparare la *Cioccolata*; che è metterla in vn pentolino, ò caldarino con vn poco di acqua, e dargli vn buon bollore, finche ſia ben disfatta, e rimeſticata: e ciò fatto aggiungerůi del zucchero, e dell'acqua ſufficientemente, ſecondo la quantità della *Cioccolata*, è farla cuocere, finche venga in cima vn graſſo butiroſo: ma auuertite, che ſe li date troppo fuoco bollirà di maniera, che ſi ſpanderà. Ma io mi ſono accorto, che queſt'vltimo modo

do non è così salubre, quantunque sia più saporoso: perche separandosi il grassoso dal terroso, che rimane in fondo; questo genera malinconie, & il grasso rilassa lo stomaco, e leua l'appetito.

Vi è vn'altra maniera di bere la *Cioccolata*, che è fredda: la quale hà preso il nome dal suo principal' ingrediente, e si fa nominar *Cacao*: di cui la persona si serue ne'giorni di festa per rinfrescarsi, e si fà in questa guisa. Si distempera la *Cioccolata*, in vn poco di acqua col mulinello; e se ne caua la schiuma, che cresce grandemente, è tanto più ancora, quanto che il *Cacao* è più vecchio, e putrido. Si piglia poi questa schiuma, e si mette da parte, e nel medesimo vaso si mette del zucchero: e poi vi si versa la schiuma, che si era posta da banda, e si beue così fredda. E questa beuanda è si rinfrescatiua; che nõ è buona à tutti gli

sto-

ſtomachi: perche l'eſperienza moſtra il danno che fà, cagionando de'mali di ſtomaco, e principalmente alle donne. Et io ne direi la cagione: ma per non eſſer troppo prolìſſo la laſcio.

Vi è di più vn'altra maniera di beuer freddo quello, che chiamano *Cacao Pinoli*, che ſi fà con aggiungere alla medeſima *Cioccolata*, dopo di hauerne fatta la Confettione, come habbiamo detto; vna ſimile quantità di *Grano d'India* ben peſtato, e ben mondo prima dalla ſua ſcorza: il quale ſtrifolato, e paſſatò nel mortaio con la medeſima *Cioccolata* diuien tutto in poluere, e ſi meſcola cō la *Cioccolata*: e di queſte polueri, tutte nel modo detto ſtemperate, ſe ne forma la ſchiuma, la quale ſi piglia, e ſi beue, come la precedente beuanda.

Vi è finalmente vn' altro modo ancora più breue, per le per-

perſone affaccendate, che non poſſono attendere ad vna più lunga preparatione, la quale è molto ſana, & è quella di cui io mi ſeruo. Si fà ſcaldar l'acqua, e poi ſi prende vn poco di *Cioccolata* grattata, e con del zucchero ſi meſcola in quell' acqua, e ſi disfà col mulinello: e ſi beue così calda ſenza far altra ſeparatione dalla ſchiuma, come ſi è detto nell'anteriori beuande.

PAR-

PARTE QVARTA

CI resta à trattare in quest'vltima parte in che quantità bisogna prendere la *Cioccolata*, in che tempo, e da'quali persone: perche vi sono molti, che l'adoprano con eccesso: e non dico solamente della *Cioccolata*; ma anche di tutte le beuande; le quali, per eccellenti che sieno, possono cagionare inconuenienti, e detrimento. E se qualcuno dalla *Cioccolata* ne riporta oppilatione; sarà per adoprarla con eccesso. In quella guisa, che noi vegghiamo, che il vino preso con eccesso, in luogo di scaldare, produce malatie fredde, non potendo la natura superare, ne digerire nella sua sostanza vna si gran quantità di vino. Al medesimo

mo

mo modo colui, che beue
troppa *Cioccolata*, atteſo che el-
la contiene molte parti graſſe,
che non ſi poſſono diſtribuire
nella medeſima quantità, per
tutto il corpo, diuiene neceſ-
ſariamente, che queſto reſti
oppilato per quelle parti, che
nelle piccole vene del fegato
rimangono. Al che per por-
ger rimedio; ſi contenterà la
perſona di prender la mattina
vna ò al più due oncie di *Cioc-
colata* nell'Inuerno, ſe è buona:
e ſe colui, che la prẽde, è bilio
ſo; in luogo di prenderla con
l'acqua comune; la prenda cõ
l'acqua d'Indiuia. Il medeſi-
mo ſi potrà fare l'Eſtate da chi
la vorrà prendere per medica-
mento contro l'oſtruttioni; &
intemperie calde del fegato.
Ma chi hauerà il fegato fred-
do, e pieno di oſtruttioni; prẽ-
derà la detta *Cioccolata* cõ Reo-
barbaro. In effetto regolar-
mente la perſona la può ado-
prare per tutto il meſe di Mag-
C gio,

gio, se l'aria si mantiene temperata. Et io non approuo in verun conto, che si pigli ne' giorni canicolari, se non fosse da coloro, a' quali non fà male per esserui essi habituati. Se dunque qualcuno hà bisogno di adoperarla ne' giorni caniculari, e che ei sia di temperamento caldo; la prenda stagionata con l'acqua d'Indiuia, ogni quattro giorni, massime, se si sente la mattina di hauere lo stomaco fiacco. Et ancorche sia vero, che nell'Indie, che è vn paese caldissimo, si prende d'ogni tempo, e per conseguenza pare, che si possa fare il medesimo in Ispagna, e molto più in Italia: tutta volta io risponderò primieramente, che bisogna concedere questo alla consuetudine. Secondariamente l'eccessiuo calore di quei paesi dell'India è sempre congiunto con vna eccessiua humidità, la quale aiuta ad aprire li pori del corpo:

po: donde si fà vna si grande dissipatione della propria sostanza del corpo; che la persona può non solamente la mattina; ma anche à tutte l'hore prender la *Cioccolata*, senza verun detrimento. Et è talmente vero, che per il calore eccessiuo del paese il calor naturale si dissipa, e si esala: e che quello dello stomaco,& altre parti interiori; che, non ostante quest'eccesso di calore; gli stomachi rimangon freddi: di sorte che senton'vtile, e giouamento non solo dalla *Gioccolata*, la quale, secondo che noi habbiamo prouato è moderatamente calda; ma anche dal vino puro: il quale quantunque riscalda di molto, non fà loro alcun male, anzi al contrario conforta lo stomaco. Che se, in mezzo à questi calori eccessiui, gl'Indiani beuon dell' acqua; ne riceuon notabile detrimento, per il raffredda-

mento dello ſtomaco, per il quale la concottione ſi viene à corrompere, e ſi producono molti altri malori.

Biſogna notare ancora, che le ſoſtanze terreſtri, che noi habbiamo detto eſſere nel *Cacao*; vanno al fondo del bicchiere, quando la perſona lo riduce in beuanda: e che ad alcuni pare, che quello, che reſta in fondo, è il meglio & è il più ſoſtantiale: onde lo beuono con non poco lor danno. Mà, oltre, che tale ſoſtãza è terreſtre, craſſa; & oppilatiua, produce humor malinconico, di maniera che biſogna, per quanto ſi può, euitarlo, contentandoſi del migliore, che il più ſoſtantiale.

Reſta finalmente à riſoluere vna difficoltà, che io hò per auanti toccata: cioè à dire, qual'è la cagione, che la *Cioccolata* ingraſſa la maggior parte di coloro, che la prendono. Perche, ſe noi conſideriamo

tutti gl'ingredienti, eccetto il *Cacao*: vedremo, che sono più atti à smagrire, & estenuar il corpo, che non ad ingrassarlo, per esser tutti caldi, e secchi, sino al terzo grado. Parimente le qualità del *Cacao*, che noi habbiamo dette al principio esser la freddezza, e siccità, sono anche esse inette à produrre la grassezza. Nulladimeno dico, che la gran quantità delle parti butirose, che io hò prouato essere nel *Cacao*, sono quelle, che ingrassano: e che gl'ingredienti caldi di questa compositione; seruono di cõdotta, e di veicolo per farle passare per il fegato, e per l'altre parti, sinche arriuano alle parti carnose; doue trouando vna sostanza, che è à loro cõforme, e simile, cioè calda, & humida, che sono le parti butirose, e conuertendosi nella sostanza del suggetto, l'aumẽtano, e l'ingrassano.

Molte altre cose si potreb-

bono dire dedotte da i fonti della Filosofia, e della Medicina, mà per esser queste più proprie delle scuole, che per il nostro proposito; io le lascio. Auuerto solamente, che alla mia Ricetta si posson'aggiungere li semi di *Melone, Cedriolo, e Cocomero*, li quali ridotti in poluere seruiranno à coloro, che hanno il fegato, e le reni eccessiuamente caldi: e se vi sono delle ostruttioni al fegato, & alla rete, con vna intemperie fredda; vi si potrebbe meschiare la poluere di Scolopedre. Et à tutte queste compositioni, per dare loro buon'odore; si può mettere qualche poco di ambra grisa, ò di muschio. E non sarà poco contento il mio, che questo Discorso sia da tutto il Mondo gradito.

ANNOTATIONI
O' ESAME
Sopra gl' ingredienti
DELLA
CIOCCOLATA:

Cioccolata ò Chocolati, 1. A. è parola Indiana, che si piglia per vna certa pasta, ò mistura fatta di molti semplici, & ingredienti; della quale si prẽde certa portione da stemperarsi con aqua comune, ò con qualche altro liquore per seruire di beuanda. Questa beuanda non è comune à tutti gl' Indiani, mà solamente à quelli, che habitano nell' Ame-

rica Settentrionale, e nominatamente à gli Habitanti della nuoua Spagna, doue cresce il Cacao in abbondanza; il qual serue di base à questa Compositione. Ella è particolarmente vsitata nel Messico, di doue è stata straportata in Europa ne' luoghi, doue hanno grande commercio è intelligenza co' Messicani, e là doue il nostro Autore l'hà praticata, e veduta praticare.

2. *B.* Il nostro Autore hà detto si poche cose dell'Albero, che produce il Cacao, che noi ci vediamo obligati di supplire alla sua mancanza, e di darne la sua descrittione, quale hò cauata da Laert. nella sua Istoria Occideutale lib. 7. cap. 2. Francesco Ximenez nel suo Libro della Natura delle Piante, & Animali della nuoua Spagna, Opera curiosissima, ma rarissima, per essere stampata nel Messico. L'albero del Cacao chiamato *Ca-*

cabuaguahuitl, (dice egli) della grandezza, e con le medesime foglie dell' Arancio, ma più grandi. Herrera lo paragona à quelle del Castagno (; il suo frutto è lungo, e simile al Melone, ò Pepone, ma è fatto à raggi, e scannellato, e rosso, e si chiama *Cacahuacintli* pieno di nociuoli chiamati Cacao, che sono più piccioli d' vna mandorla, mà più pieni, e di miglior sapore; Questi nociuoli sono diuisi in due parti eguali ben congiunti, e serrati insieme. Sono di nutrimento tenero; di sapore tra'l dolce, e l'amaro, d'vn temperamento vn poco freddo, & humido. Si trouano quattro sorti di quest'Albero; il primo è detto *Cacahuaguahuitl*, che è il più grande di tutti, e porta maggior quantità di frutti: Il secondo è dell'istesso nome di mediocre grandezza, & hà le foglie e i frutti assai più piccioli: Il terzo si chiama *Xu-*

chicacaluaguahuitl , anche più piccolo degli altri, i suoi frutti sono più rossi al di fuori, e al di dentro sono del tutto simili à gli altri. Il quarto è più piccolo di tutti, e per questo si chiama *Tlalcaeahuaguahuitl*, cioè à dire, Albero di Cacao picciolo, ò basso, il quale porta vn frutto più piccolo di tutti gli altri, con tutto che non gli sia punto differente circa il colore: Hora tutti questi frutti sono delle medesime qualità, e seruono all'istessa cosa ancorche l'vltimo s'adoperi principalmente in beuanda, e gli altri sieno più proprij à trafficarsi. Del resto è solito di piantarsi vicino à gli Alberi, che portano il Cacao, vn' altr'albero, che essi chiamano *Atlynam*, affinche gli faccia ombra, e gli difenda da gli ardori del Sole, perche questo non è vtile ad altro, Bisogna vedere ciò che è scritto nel secondo Libro dell'America stam-

ſtampato in Francfort l'anno 1602.lib.4. c.22.e ne' Paralipomeni pag.99. in Giuſeppe da Coſta lib. 4. dell'Iſtoria generale dell'Indie c.22.nel P.Gio. Euſebio Nierimbergh nella ſua Iſtoria naturale lib.5. c.22. e nel Cluſio lib. 2. delle coſe foraſtieri c.28.

I Spagnuoli le chiamano Criollas.

Maradon nel ſuo Dialogo dice, ch'egli è fatto, come vn fuſo, col quale in Spagna ſi torce il filo.

Queſti Alberi ſi chiamano *Atlynam*, volgarmente le madri del Cacao.

Io non hò veduto ancora in qualche altro Autore la deſcrittione di queſti Guſci di *Campeche*, 3. *C*. ne la pianta, che gli produce. Pare che habbiano preſo il nome dalla Città di *Campeche*, che è nella Prouincia Yucatana della nuoua Spagna, come anco è vna certa ſpecie di Baſilico, che ſi

chiama il legno di *Campeche*, che serue à Tintori, e che si porta in grandissima quantità nella nostra Europa. Laert. nel suo Libro c. 28. dell'Indie Occidentali è d'opinione, che si caui da vn' arboscello chiamato *Cubutaqua* da *Tarasquini*, e *Quammochelt huitzquahuitl* da Messicani, che egli descriue nel suo Libro 5.c.23. ma questo legno non hà niente di comune co' nostri gusci, che entrano nella Cioccolata, i quali sono forse della medesima qualità del Finocchio, poiche n'hanno l'odore, e che l' Autore di Marchena dice, che in luogo di quelli si possono sostituire gli anici.

Questa tintura 4. *D.* si caua da vn' Albero fruttuoso, che alcuni chiamano *Achiotl*, altri *Changuarica*, & altri *Pamaqua*; eccoqui, come è descritto da Francesco Ximenez, come lo riferisce Laert. nel lib. 5. cap. 3. Questo è vn'albero simile

mile in grandezza, tronco, e forma all'Arancio, le sue foglie sono,come quelle dell'olmo in colore, e ruuidezza, la scorza, il tronco, & i rami tirano tutti al verde; i suoi fiori sono grandi,distinti iu cinque foglie, à modo di stelle, d'vn color bianco porporino, il frutto è simile alle prime scorze delle Castagne, di forma e grãdezza d'vna mandorla piccola verde, quadrangolare, e che s'apre, quando è maturo, e contiene certi grani simili à quelli dell'vua, ma più tondi. I Gentili li tengono in grande stima, e li piantano vicini alle loro case,stà verde tutto l'anno, e porta il suo frutto nella Primauera, nel qual tempo sono soliti di tagliarlo, perche dal suo legno si caui del fuoco, come da vna selce, la sua scorza è assai propria à far delle corde, che sono più forti dell'istesso canape, del suo seme si fà la tintura Chremesi

rossa,

rossa, della quale si seruono i Pittori: se ne seruono ancora i Medici, perch'egli è di qualità fredda, beuēdosi con qualche acqua della medesima qualità, ò applicata al di fuori, tēpera l'ardore della febre, ferma la Dissenteria; finalmente si mescola con grande vtilità in tutte le potioni refrigeratiue; d'onde nasce, che si mescola ancora con la beuanda della Cioccolata, per rinfrescare, e dargli buon gusto, e bel colore. Questa medesima descrittione si troua parimente nel P. Gio. Eusebio Nierimbergh nel 15. Libro della sua Istoria naturale c.48.

Il nostro Autore parlando delle *Mandorle*, 5. *E.* intende di quelle dell'India, e non di quelle d'Europa. Ecco quì quello, che dice delle *Mandorle* dell'Indie Giuseppe da Costa nella sua Istoria lib.4. c.29. Vi è vn'altra sorte di Cocos, che hanno nel loro nociuolo

vna

vna quantità di frutti piccioli, come Mandorle, à guisa di *Melagranata*. Queste mandorle sono tre volte più grandi di quelle di Castiglia, e se gli assomigliano al sapore, ancorch' elle sieno vn poco più aspre, e sono così humide, e ontuose; sono assai buone à mangiarsi, e se ne seruono ancora per delitia, per fare in mancanza di mandorle Marzapani, & altre simili cose, e le chiamano mãdorle dell'*Ande*, perche questi *Cocos* crescono abbondantemente nell'Ande del Perù, e sono si forti, e si duri, che per aprirgli bisogna rompergli gagliardamente cõ vna grossa piena. E se quando cascano dall'albero dessero sopra la testa di qualcheduno, questo tale non hauerebbe bisogno d' andare più lontano. E pare cosa incredibile, che ne i vani di questi *Cocos*, che non sono più grandi de gli altri, vi sia nientedimeno si gran quantità

tità di queste Mandorle. Mà in quelche concerne le *Mandorle*, e tutti gli altri frutti simili, tutti gli alberi deuono cedere alle mandorle di *Chacapoyas*, qual'io non posso chiamare altrimenti. Questo è il fruttto più dilicato, appetitosso, e più sano di tutti quelli, ch'io hò veduti nell'Indie. Ed anche vn dotto Medico c'assicuraua, che trà tutti i frutti, che sono nell'Indie, ò in Ispagna, niuno s'accostaua all'eccellenza di queste Mandorle. Ve ne sono delle più grandi, e delle più piccole di quelle che io hò detto dell'*Ande*, ma tutte sono più grosse di quelle di Castiglia. Elleno sono assai tenere da mangiarsi, hanno molto sugo, e sostanza, e come ontuose, e assai aggradeuoli, crescono in alberi altissimi, e assai fronzuti. E come che questa è vna cosa pretiosa, la Natnra gli hà data vna buona coperta, e difesa; attesoche

che stanno in vna scorza vn poco più grande, e più pungente di quella delle Castagne; contuttociò quando questa scorza è secca, facilmente se ne caua il frutto. Raccontano, che le Scimie, che appetiscono assai questo frutto, e delle quali è grande numero in *Chachapoyas* del Perù (che è la Contrada trà tutte, doue io sappia, che vi sieno di questi alberi) per non si pungere cō la scorza, e cauarne la mādorla, la gettano con forza dall' altezza dell'albero sù le pietre, e hauendole rotte in questo modo le finiscono d'aprire, per mangiarli con commodità.

Cristoforo da Costa nel suo Libro de gli Aromati cap. 18. 6. *F.* discriue le Noci d'India in questo modo. La noce è vn grand' albero diritto, di tronco sottile, rotondo, e d'vna materia fangosa, hà le foglie più lunghe, e più larghe

di quelle della Palma, che fù il *Cocos*, e che escono dalla sommità dell'albero, trà le quali spuntano alcune verghe piccole, sottili, piene di piccoli fiori biãchi, e questi senza odore, quali generano il frutto chiamato *Areca*, grande, come noci, che contuttociò non è tondo, mà ouato, e in forma d'vn'ouo piccolo di Gallina: La scorza di fuori è verde à marauiglia, auanti che si maturi, & essendo matura è gialla al maggior segno, à modo di Dattili e ben maturi. Questa scorza è d'vna sostanza molle, e ruuida, che cõtiene vn frutto grosso, come vna grossa castagna, bianco, duro, pieno di picciole vene rosse, quale mangiano gli habitatori. Essendo ancor verde lo mettono sotto la sabbia per farlo migliore, e più saporito; qualche volta lo mangiano con le foglie di *Bethel*, altre volte lo rõpono, e lo fanno seccare al Sole,

le, e poi grandemente se ne seruono nelle loro viuande, e lauande astringenti, cõ la scorza si puliscono i denti. V'è vn' vn'altra sorte di noce, che cresce nell'Isola di San Domenico, che è purgatiua, ma non è quella, che si mescola nella Cioccolata. Ella viene descritta da Ouiedo nella sua Istoria delle Indie lib. 2. cap. 4. ed anco da Monardo nel suo Libro cap. 47.

Quello che gl'Indiani chiamano *Mays*, 7. *G.* noi lo chiamiamo Grano d'India, 8. *H.* frumento di Turchia, che è comune, e non è bisogno di descriuerlo maggiormente. Francesco Ximenez al riferire di Laert. lib. 3. c. 7. ne perla dignissimamente in questi termini. La differenza del Mays si piglia dal colore delle sue spighe, (quali comunemente si chiamano *Maxorcas*) il quale varia grandemente; perche alcuni sono bianchi, altri ros-

si,

di quelle della Palma, che fù il *Cocos*, e che escono dalla sommità dell'albero, trà le quali spuntano alcune verghe picciole, sottili, piene di piccoli fiori biãchi, e questi senza odore, quali generano il frutto chiamato *Areca*, grande, come noci, che contuttociò non è tondo, mà ouato, e in forma d'vn'ouo piccolo di Gallina. La scorza di fuori è verde à marauiglia, auanti che si maturi, & essendo matura è gialla al maggior segno, à modo di Dattili e ben maturi. Questa scorza è d'vna sostanza molle, e ruuida, che cõtiene vn frutto grosso, come vna grossa castagna, bianco, duro, pieno di picciole vene rosse, quale mangiano gli habitatori. Essendo ancor verde lo mettono sotto la sabbia per farlo migliore, e più saporito; qualche volta lo mangiano con le foglie di *Bethel*, altre volte lo rõpono, e lo fanno seccare al Sole,

le, e poi grandemente se ne seruono nelle loro viuande, e lauande astringenti, cō la scorza si puliscono i denti. V'è vn' vn'altra sorte di noce, che cresce nell'Isola di San Domenico, che è purgatiua, ma non è quella, che si mescola nella Cioccolata. Ella viene descritta da Ouiedo nella sua Istoria delle Indie lib. 2. cap. 4. ed anco da Monardo nel suo Libro cap. 47.

Quello che gl'Indiani chiamano *Mays*, 7. *G.* noi lo chiamiamo Grano d'India, 8. *H.* frumento di Turchia, che è comune, e non è bisogno di descriuerlo maggiormente. Francesco Ximenez al riferire di Laert. lib. 3. c. 7. ne perla dignissimamente in questi termini. La differenza del Mays si piglia dal colore delle sue spighe, (quali comunemente si chiamano *Maxorcas*) il quale varia grandemente; perche alcuni sono bianchi, altri ros-

si,

si, ve ne sono anche de' neri, altri quasi turchini, e sparsi di diuersi colori, il che si deue intendere della scorza del di fuori, perche la farina è bianca &c. Del resto, se v'è sorte di biada, che Dio habbia fatta, che sia di qualità temperata, e di gran nutrimēto, senza dubbio è il *Mays* (che i Messicani chiamano *Tlaolli*) perche non è ne caldo, ne freddo, ma partecipa dell'vno e dell'altro, si come ne humido, ne secco, ma totalmente temperato, nō essendoui pericolo, che sia di sostanza grossa, e viscosa: per questo si sono ingannati quelli, che hanno giudicato, che fosse di sostāza grossa, e viscosa, e generasse ostruttioni. Si è trouato il contrario ne' Gentili, che ne viuono ordinariamente, perche questi mai sono trauagliati da ostruttioni, e nō hanno mai color cattiuo, ma al contrario c'assicurano, che si digerisce facilmente &
aguz-

aguzza l'appetito, e che etiamdio auãti la venuta degli Spagnuoli non sapeuano, che cosa fossero dolori nefritici. Finalmente non si troua alcun rimedio più eccellente trà i Gẽtili contro le malattie acute. Il che dimostra abbondantemente la sperienza, perche il *Mays* bollito nell'acqua nutrisce sufficientemente il corpo, e si digerisce senz'alcuna difficoltà, ò nocumento, raddolcisce il petto, tempera il calor delle febri, principalmente la poluere della sua radica stemperata nell'acqua, & esposta al freddo della sera, e poi beuuta. Hora questo *Mays* bollito non è solamente vna lodeuole, e sana viuanda, mà si può dare parimente senza timore à gli ammalati, come a' sani, così à giouani, come a' vecchi, così à gli huomini, come alle donne, e di qualsisia conditione, che sieno, e finalmente in ogni malatia senza male, ne-

do-

chicacaluaguahuitl , anche più piccolo degli altri, i suoi frutti sono più rossi al di fuori, e al di dentro sono del tutto simili à gli altri. Il quarto è più piccolo di tutti,e per questo si chiama *Tlalcaeahuaguahuitl*, cioè à dire, Albero diCacao picciolo, ò basso, il quale porta vn frutto più piccolo di tutti gli altri, con tutto che non gli sia punto differente circa il colore:Hora tutti questi frutti sono delle medesime qualità, e seruono all'istessa cosa ancorche l'vl timo s'adoperi principalmente in beuanda, e gli altri sieno più proprij à trafficarsi. Del resto è solito di piantarsi vicino à gli Alberi,che portano il Cacao,vn' altr'albero, che essi chiamano *Atlynam*, affinche gli faccia ombra, e gli difenda da gli ardori del Sole, perche questo non è vtile ad altro, Bisogna vedere ciò che è scritto nel secondo Libro dell'America stam-

stampato in Francfort l'anno 1602.lib.4. c.22.e ne' Paralipomeni pag.99. in Giuseppe da Costa lib. 4. dell'Istoria generale dell'Indie c.22.nel P.Gio. Eusebio Nierimbergh nella sua Istoria naturale lib.5. c.22. e nel Clusio lib. 2. delle cose forastieri c.28.

I Spagnuoli le chiamano Criollas.

Maradon nel suo Dialogo dice, ch'egli è fatto, come vn fuso, col quale in Spagna si torce il filo.

Questi Alberi si chiamano *Atlynam*, volgarmente le madri del Cacao.

Io non hò veduto ancora in qualche altro Autore la descrittione di questi Gusci di *Campeche*, 3. C. ne la pianta, che gli produce. Pare che habbiano preso il nome dalla Città di *Campeche*, che è nella Prouincia Yucatana della nuoua Spagna, come anco è vna certa specie di Basilico, che si

chiama il legno di *Campeche*, che serue à Tintori, e che si porta in grandissima quantità nella nostra Europa. Laert. nel suo Libro c. 28. dell'Indie Occidentali è d'opinione, che si caui da vn' arboscello chiamato *Cubutaqua* da *Tarasquini*, e *Quammochelt huitzquahuitl* da Messicani, che egli descriue nel suo Libro 5.c.23. ma questo legno non hà niente di comune co'nostri gusci, che entrano nella Cioccolata, i quali sono forse della medesima qualità del Finocchio, poiche n'hanno l'odore, e che l' Autore di Marchena dice, che in luogo di quelli si possono sostituire gli anici.

Questa tintura 4. *D.* si caua da vn' Albero fruttuoso, che alcuni chiamano *Achiotl*, altri *Changuarica*, & altri *Pamaqua*; eccoqui, come è descritto da Francesco Ximenez, come lo riferisce Laert. nel lib. 5. cap. 3. Questo è vn'albero simile

mile in grandezza, tronco, e forma all'Arancio, le sue foglie sono, come quelle dell'olmo in colore, e ruuidezza, la scorza, il tronco, & i rami tirano tutti al verde; i suoi fiori sono grandi, distinti in cinque foglie, à modo di stelle, d'vn color bianco porporino, il frutto è simile alle prime scorze delle Castagne, di forma e grãdezza d'vna mandorla piccola verde, quadrangolare, e che s'apre, quando è maturo, e contiene certi grani simili à quelli dell'vua, ma più tondi. I Gentili li tengono in grande stima, e li piantano vicini alle loro case, stà verde tutto l'anno, e porta il suo frutto nella Primauera, nel qual tempo sono soliti di tagliarlo, perche dal suo legno si caui del fuoco, come da vna selce, la sua scorza è assai propria à far delle corde, che sono più forti dell'istesso canape, del suo seme si fà la tintura Chremesi

rossa,

rossa, della quale si seruono i Pittori: se ne seruono ancora i Medici, perch'egli è di qualità fredda, beuẽdosi con qualche acqua della medesima qualità, ò applicata al di fuori, tẽpera l'ardore della febre, ferma la Dissenteria; finalmente si mescola con grande vtilità in tutte le potioni refrigeratiue; d'onde nasce, che si mescola ancora con la beuanda della Cioccolata, per rinfrescare, e dargli buon gusto, e bel colore. Questa medesima descrittione si troua parimente nel P. Gio. Eusebio Nierimbergh nel 15. Libro della sua Istoria naturale c.48.

Il nostro Autore parlando delle *Mandorle*, 5. *E.* intende di quelle dell'India, e non di quelle d'Europa. Ecco quì quello, che dice delle *Mandorle* dell'Indie Giuseppe da Costa nella sua Istoria lib.4. c.29. Vi è vn'altra sorte di Cocos, che hanno nel loro nociuolo

vna

vna quantità di frutti piccioli, come Mandorle, à guisa di *Melagranata*. Queste mandorle sono tre volte più grandi di quelle di Castiglia, e se gli assomigliano al sapore, ancorch' elle sieno vn poco più aspre, e sono così humide, e ontuose; sono assai buone à mangiarsi, e se ne seruono ancora per delitia, per fare in mancanza di mandorle Marzapani, & altre simili cose, e le chiamano mãdorle dell'*Ande*, perche questi *Cocos* crescono abbondantemente nell'Ande del Perù, e sono si forti, e si duri, che per aprirgli bisogna rompergli gagliardamente cõ vna grossa piena. E se quando cascano dall'albero dessero sopra la testa di qualcheduno, questo tale non hauerebbe bisogno d' andare più lontano. E pare cosa incredibile, che ne i vani di questi *Cocos*, che non sono più grandi de gli altri, vi sia nientedimeno si gran quantità

tità

tità di queste Mandorle. Mà in quelche concerne le *Mandorle*, e tutti gli altri frutti simili, tutti gli alberi deuono cedere alle mandorle di *Chacapoyas*, qual'io non posso chiamare altrimenti. Questo è il fruttto più dilicato, appetitoso, e più sano di tutti quelli, ch'io hò veduti nell'Indie. Ed anche vn dotto Medico c'assicuraua, che trà tutti i frutti, che sono nell'Indie, ò in Ispagna, niuno s'accostaua all'eccellenza di queste Mandorle. Ve ne sono delle più grandi, e delle più piccole di quelle che io hò detto dell'*Ande*, ma tutte sono più grosse di quelle di Castiglia. Elleno sono assai tenere da mangiarsi, hanno molto sugo, e sostanza, e come ontuose, e assai aggradeuoli, crescono in alberi altissimi, e assai fronzuti. E come che questa è vna cosa pretiosa, la Natnra gli hà data vna buona coperta, e difesa; atteso-

che

che ſtanno in vna ſcorza vn poco più grande, e più pungente di quella delle Caſtagne; contuttociò quando queſta ſcorza è ſecca, facilmente ſe ne caua il frutto. Raccontano, che le Scimie, che appetiſcono aſſai queſto frutto, e delle quali è grande numero in *Chachapoyas* del Perù (che è la Contrada trà tutte, doue io ſappia, che vi ſieno di queſti alberi) per non ſi pungere cō la ſcorza, e cauarne la mādorla, la gettano con forza dall' altezza dell'albero sù le pietre, e hauendole rotte in queſto modo le finiſcono d' aprire, per mangiarli con commodità.

Criſtoforo da Coſta nel ſuo Libro de gli Aromati cap. 18. 6. *F.* diſcriue le Noci d'India in queſto modo. La noce è vn grand' albero diritto, di tronco ſottile, rotondo, e d'vna materia fangoſa, hà le foglie più lunghe, e più larghe

di

di quelle della Palma, che fù il *Cocos*, e che escono dalla sommità dell'albero, trà le quali spuntano alcune verghe picciole, sottili, piene di piccoli fiori biãchi, e questi senza odore, quali generano il frutto chiamato *Areca*, grande, come noci, che contuttociò non è tondo, mà ouato, e in forma d'vn'ouo piccolo di Gallina: La scorza di fuori è verde à marauiglia, auanti che si maturi, & essendo matura è gialla al maggior segno, à modo di Dattili e ben maturi. Questa scorza è d'vna sostanza molle, e ruuida, che cõtiene vn frutto grosso, come vna grossa castagna, bianco, duro, pieno di picciole vene rosse, quale mangiano gli habitatori. Essendo ancor verde lo mettono sotto la sabbia per farlo migliore, e più saporito; qualche volta lo mangiano con le foglie di *Bethel*, altre volte lo rõpono, e lo fanno seccare al So-

le,

le, e poi grandemente se ne seruono nelle loro viuande, e lauande astringenti, cō la scorza si puliscono i denti. V'è vn' vn'altra sorte di noce, che cresce nell'Isola di San Domenico, che è purgatiua, ma non è quella, che si mescola nella Cioccolata. Ella viene descritta da Ouiedo nella sua Istoria delle Indie lib. 2. cap. 4. ed anco da Monardo nel suo Libro cap. 47.

Quello che gl'Indiani chiamano *Mays*, 7. *G.* noi lo chiamiamo Grano d'India, 8. *H.* frumento di Turchia, che è comune, e non è bisogno di descriuerlo maggiormente. Francesco Ximenez al riferire di Laert. lib. 3. c. 7. ne perla dignissimamente in questi termini. La differenza del Mays si piglia dal colore delle sue spighe, (quali comunemente si chiamano *Maxorcas*) il quale varia grandemente; perche alcuni sono bianchi, altri rossi,

ſi, ve ne ſono anche de' neri, altri quaſi turchini, e ſparſi di diuerſi colori, il che ſi deue intendere della ſcorza del di fuori, perche la farina è bianca &c. Del reſto, ſe v'è ſorte di biada, che Dio habbia fatta, che ſia di qualità temperata, e di gran nutrimēto, ſenza dubbio è il *Mays* (che i Meſſicani chiamano *Tlaolli*) perche non è ne caldo, ne freddo, ma partecipa dell'vno e dell'altro, ſi come ne humido, ne ſecco, ma totalmente temperato, nõ eſſendoui pericolo, che ſia di ſoſtanza groſſa, e viſcoſa: per queſto ſi ſono ingannati quelli, che hanno giudicato, che foſſe di ſoſtãza groſſa, e viſcoſa, e generaſſe oſtruttioni. Si è trouato il contrario ne' Gentili, che ne viuono ordinariamente, perche queſti mai ſono trauagliati da oſtruttioni, e nõ hanno mai color cattiuo, ma al contrario c'aſsicurano, che ſi digeriſce facilmente &

aguz-

aguzza l'appetito, e che etiam-
dio auāti la venuta degli Spa-
gnuoli non sapeuano, che cosa
fossero dolori nefritici. Final-
mente non si troua alcun ri-
medio più eccellente trà i Gē-
tili contro le malattie acute.
Il che dimostra abbondante-
mente la sperienza, perche il
Mays bollito nell'acqua nutri-
sce sufficientemente il corpo,
e si digerisce senz'alcuna dif-
ficoltà, ò nocumento, raddol-
cisce il petto, tempera il calor
delle febri, principalmente la
poluere della sua radica stem-
perata nell'acqua, & esposta al
freddo della sera, e poi beuu-
ta. Hora questo *Mays* bollito
non è solamente vna lodeuo-
le, e sana viuanda, mà si può
dare parimente senza timore
à gli ammalati, come a' sani,
così à giouani, come a' vecchi,
così à gli huomini, come alle
donne, e di qualsisia conditio-
ne, che sieno, e finalmente in
ogni malatia senza male, ne

do-

dolore. Dicesi di più, che prouoca l'orina, e pulisce i meati. Dunque giache il *Mays* preso, come si deue, apporta mille comodità, e danno veruno (se non è, che si voglia dire, che accresca troppo il sangue e la bile) non si deuono punto ascoltar quelli, che afferma-no, che sia più caldo del frumento, che piu difficilmente si digerisca, e che generi delle ostruttioni. Seguiamo più tosto i Medici Messicani, i quali hauendo rigettata la prisana, come fastidiosa à gli ammalati, gli hanno sostituito l'*Atollo*, del quale noi parleremo qui appresso. Io passo sotto silentio il modo di fare il pane del *Mays*, che è descritto dal medesimo Laert. nel fine di questo Capitolo. Lopez, Acosta, nel primo e secondo tomo dell' Istoria e di Lery hanno parlato ampiamente del *Mays*.

Per questo *Paniz*, 9. *I.* non bisogna intendere il volgare,

ma

ma quello dell'Indie, che è de-
scritto da Dodonee nella quar
ta parte dell'Istoria delle Pian-
te lib.7.c.26. e da *Dalechant* nel
grand'Herbario lib.4. cap.20.
come ancora da Lobel. p.25.
delle sue Osseruationi, e da
Pena nella 15. carta del suo Li-
bro.

E verisimile, che il nostro
Autore parli della *Cannella*,
10, *L.* dell'Indie Occidenta-
li, e non Orientale, la qual'era
incognita nella nuoua Spagna,
auãti che i Spagnuoli l'haues-
sero scoperta. Questa Cannel-
la è descritta dal Monardo nel
la sua Istoria delle Piante c.25.
Laert. nel suo Libro c.16. dice
che l'albero della Cannella è
della grandezza dell'Vliuo, e
che produce certe borsette cõ
i loro fiori; quali essendo pe-
state s'auuicinano in qualche
maniera all'odore, e gusto del-
la Cannella Orientale, e Mo-
nardo nota, che si seruono più
tosto del loro frutto, che della
loro

loro scorza, e che essendo ridotto in poluere fortifica lo stomaco, scaccia li flati, dà buona forza, toglie i dolori del corpo, aiuta il cuore, e dà buon colore, quando si mescola con la viuanda, così come fà la Cannella vera.

La virtù, che il nostro Autore attribuisce all'*Achiote*, II. *M.* non s'accorda con quella, che gli dà Francesco Ximenez, e perche quantunque la stima refrigeratiua, e l'altro calefatiua. Siane quelche vuole, la consegueza nõ è grande, hauendosi riguardo alla piccola quantità, che entra nella Cioccolata.

Vi sono due sorti di *Chiloes*, ò *Chilli*; l'vno Orientale, che è il *Zingenbre*, del quale il P. Eusebio Ninimbergh hà fatto il 37. cap. del lib. 15. della sua Istoria, e l'altro Occidentale, che è il Pepe del Messico, e che si chiama *Pepe di Tabasso*; perche cresce in grande abbõdan-

danza in questa Prouincia della Nuoua Spagna. Il nostro Autore fà di questo quattro specie mà il P.Gio.Eusebio ne fà bene di vantaggio nel c. 80. del medesimo Libro, quale i curiosi potranno andar'à vedere. Laert. dice nell'vltimo Capitolo del suo 5.Libro, che questo frutto viene da vn' albero dimestico chiamato *Xocoxochitl*, il qual'è assai grande, hauendo le foglie d'arancio assai odorifere. I suoi fiori sono rossi, come di Granati, del medesimo odore di quelli d'arancio, aggradeuoli e dolci, i frutti sono tondi, e scendono da grappi, che nel principio sono verdi, e poi rossi, e finalmente neri, d'vn gusto agro, e mordace, e di buon'odore, caldi, e secchi in terzo grado, di maniera che si può mettere nel luogo del pepe, e gli speciali se ne possono seruire in cambio del *Carpobalsamo*, i Spa-

gnuoli lo chiamano pepe del *Tabasco*.

13. *O.* Questa pianta è descritta da Laert. nel suo lib. 5. cap.4. Questa è vn'herba (dice egli) chiamata *Mecasuchil*, 14. P. che serpeggia sopra la terra, il fusto della quale sono da tre bande contorniati e leggieri, eccettuatone, doue crescono le corde delle foglie, le quali foglie sono grandi, spesse, e quasi tonde, odorifere, e d'vn sapore agro: Ella fà il suo frutto simile al pepe lungo, quali essi mescolano con la beuanda del *Cacao*, che è la *Cioccolata*, alla quale dà vn gustoso sapore, corrobora il cuore, e lo stomaco, attenua gli humori passi, e lenti, ed è vn notabilissimo Antidoto contro veleni; egli hà etiamdio rappresentata la figura del frutto. L'altre sue virtù si possono vedere nel P. Gio. Eusebio Nierimbergh nel lib.4.c.62.

Io temo, ò che l'Autore si sia ingannato, ò che sia errore nella stampa, e che in luogo di *Vinacaxtli*, 15. Q. ci bisogna mettere *Huchmacuztli*, che è vn'albero, il di cui fiore si chiama da' Spagnuoli fior della *Oreça*; fiore à orecchio, per causa della similitudine, che gli hà cōposto (al dire di Laertio lib. 5. cap. 4. di foglie porporine, al di dentro, al di fuori verdi, e disposte in modo, che rappresentano vn' orecchio. E d'vn'odore assai dolce, e aggradeuole.

Il nostro Autore s'è ingannato, attribuendo al *Mecaxuchitl*, 16. *R.* vna virtù purgatiua, dicendo, che gl'Indiani ne fanno vn siroppo per purgare. Tutti quelli, che io hò veduti, che hanno descritto questo fiore, non gli hanno attribuita punto questa facoltà. Io credo dunque, ch'egli habbia preso il siroppo di *Matlatzrie*, fatto di radica di Sarsipa-

rille, per quello di Mecaxu-
chitl.

Per mostrare, che il nostro Autore si può ingannare, io propōgo due ingredienti della *Cioccolata*, 17. *S.* de'quali egli non hà fatta mentione alcuna: vno è il fiore d'vn certo albero resinoso, che fà vna gomma, come lo storace d'vn buon'odore, che essi mescolano con la beuanda del Cacao, che è la Cioccolata, e stimano, che sia buono per lo stomaco. L'alrro ingrediente è il guscio del *Tlixochitl*, che è vn' herba che serpeggia, hauendo le foglie, simili alla Piantaggine, mà più lunghe, e folte, salisce sopra gli alberi, e gli abbraccia, e porta de i gusci lunghi, e stretti, e quasi tondo, che sanno di balsamo della Nuoua Spagna, mescolano col Cacao: la loro polpa è nera, piena di piccioli semi, come quelli del Papauero, dicono, che due di quelli stem-

pe-

perati nell'acqua; prouocano potentemente l'orina. Vedi Laert. nel lib. 5. cap. 4. e lib. 7. cap. 4.

EGli intende il *Platano*, 18. T. dell'India, e nõ quello d'Europa. Hora il Platano dell'India è stato chiamato così da' Spagnuoli per ragioni, che noi non sappiamo. Perch' egli non hà niente di comune col nostro Platano, mà s'assomiglia più tosto alla Palma, tanto di forma, quanto di grãdezza di foglie ch'egli hà si grandi, che cuoprono vn'huomo dalla testa insino à piedi. E notato nel secondo tomo dell' America, che queste fo-

glie ſeruono à ſcriuere, come anticamente quelle del Papiro, Vedi la pag. 173. e 174.

Il noſtro Autore hà deſcritto aſſai bene l'*Atolle*, 19. *V*. dicendo, che è del *Mays* macinato, peſto, e ſtemperato nell'acqua, e bollito à modo d'vna pappa aſſai chiara, ò più toſto dell'Amidon, ma non hà riferite tutte le differenze, che ſono ſtate beniſſimo auuertite dal detto Laert. nel ſuo 7. lib. c. 3. quale i Curioſi potranno leggere con comodità, eſſendo il diſcorſo troppo lungo per eſſere traſcritto quì.

I Meſſicani chiamano *Tecomates*, 20. *X*. certi vaſetti, ò calici, ch'eglino fanno del frutto del Cocos, ne'quali beuono la *Cioccolata*. Gli fanno parimente de' frutti dell'albero chiamato da'Spagnuoli Higuero. L'albero è aſſai grande, hà le foglie ſimili in figura e grãdezza à quelle del noſtro Moro, e porta de'frutti, come de'

Ci-

Citrioli, de' quali i Gentili fanno de' bicchieri per beuere la Cioccolata. Io non hò quì da dir niente delle Palme, che portano il Cocos, che è vna delle marauiglie della natura; noterò solamente col Dottore Paludano, che hà fatto delle annotationi sopra il viaggio di Linschot, che il Cocos è coperto di due scorze; la prima delle quali è pelosa di cui fanno canapi, e corde; dell'altra ne fanno de' bicchieri; essendo opinione volgare, che tali bicchieri hanno qualche virtù cōtro l'Apoplesia, e propriamente in questi bicchieri beuono la *Cioccolata*.

Io non hò potuto sapere qual Droga sia la Valentia, ma si può dire con tuttociò, ch'ella è della medesima natura del Cocomero &c.

glie ſeruono à ſcriuere, come anticamente quelle del Papiro, Vedi la pag. 173. e 174.

Il noſtro Autore hà deſcritto aſſai bene l'*Atolle*, 19. *V*. dicendo, che è del *Mays* macinato, peſto, e ſtemperato nell'acqua, e bollito à modo d'vna pappa aſſai chiara, ò più toſto dell'Amidon, ma non hà riferite tutte le differenze, che ſono ſtate beniſſimo auuertite dal detto Laert. nel ſuo 7. lib. c. 3. quale i Curioſi potranno leggere con comodità, eſſendo il diſcorſo troppo lungo per eſſere traſcritto qui.

I Meſſicani chiamano *Tecomates*, 20. *X*. certi vaſetti, ò calici, ch'eglino fanno del frutto del Cocos, ne'quali beuono la *Cioccolata*. Gli fanno parimente de' frutti dell' albero chiamato da'Spagnuoli Higuero. L'albero è aſſai grande, hà le foglie ſimili in figura e grãdezza à quelle del noſtro Moro, e porta de'frutti, come de'

Ci-

Citrioli, de' quali i Gentili fanno de' bicchieri per beuere la Cioccolata. Io non hò qui da dir niente delle Palme, che portano il Cocos, che è vna delle marauiglie della natura; noterò solamente col Dottore Paludano, che hà fatto delle annotationi sopra il viaggio di Linschot, che il Cocos è coperto di due scorze; la prima delle quali è pelosa di cui fanno canapi, e corde; dell'altra ne fanno de' bicchieri; essendo opinione volgare, che tali bicchieri hanno qualche virtù cõtro l'Apoplesia, e propriamente in questi bicchieri beuono la *Cioccolata*.

Io non hò potuto sapere qual Droga sia la Valentia, ma si può dire con tuttociò, ch'ella è della medesima natura del Cocomero &c.

DELLA CIOCCOLATA DIALOGO

Trà vn Medico, vn'Indiano, & vn Paeſano.

Med. EVui vn'altra beuanda vſata aſsai nell' Indie, e qualche volta in Iſpagna, ſtimata medicinale, e che ſi chiama *Cioccolata*; della quale ſarà à propoſito aſſerirne le virtù quanto dell'altre coſe, come noi habbiamo detto del *Tabacco*.

Ind. La *Cioccolata* ſi fà del frutto di certi alberi, che ſi trouano nella nuoua Spagna; le loro frondi ſono, come quelle

de gli aranci, sono vn poco più grandi, il loro frutto s'assomiglia à vn grosso Cocomero à pezzi, ò scannellato, e rosso, qual è pieno di semi, che si chiamano *Cacao* ò piccole amandole, alcune delle quali sono minori delle altre, e secondo la loro grossezza si diuidono in quattro specie. Piantano i più piccoli alberi del *Cacao*, e li fanno venire all'ombra d'altri alberi, atteso che sono soliti d'abbruciarsi, e seccarsi facilmente per il caldo del sole. I *Cacai* presentemente sono in grandissima stima sopra tutte le mercantie, che hanno spaccio, perche seruono di moneta, e perche, se ne fà questa beuanda tanto nominata, che si chiama *Cioccolata*. Med. Io l'hò veduta, e assaggiata, mà per dirui il vero, non mi piace punto, ne per beuanda, ne per moneta, non ostante qualsiuoglia lode, che gli si possa dare. Io n'hò

La descrittione di quest'albero si è fatta vn poco più auanti.

Vedi il discorso precedente nell'annot. B.

ſentito far gran conto à vn Medico di nome, e di riputatione, tanto per il guadagno, che egli cauaua dalla compoſitione di queſta beuanda, che è ſolito farſi venire in forma di rotelle picciole, ò di conſerue; quanto per la grand'eſperienza, ch'egli hà de' ſuoi effetti, che l'obligano à darne à ſuoi ammalati. Quanto alla qualità de' *Cacai*, benche per ſeruir à far queſta beuanda debbano eſſer colti vn poco verdi; contuttociò è ſolito di ſcieglierſi i più ſecchi, e i più vecchi; e non oſtante queſto non laſciano d' hauere vn ſapore aſpro, aſtringēte, e ſi diſguſteuole, che non è marauiglia, ſe quelli, che ne mangiano, hanno in horrore la beuāda, che, ſe ne fà. Quelli, che ſe ne ſeruono, dicono, ch'egli rinfreſca, e non inebria mai, così come l'hà fatto loro conoſcere cō opere l'eſperienza.

Queſta dunque è la qualità de'

de' *Gacai* all'hora che s'adoperano senz'alrro miscuglio, cioè diseccatiua, e astringente, e in conseguenza terrestre, e refrigeratiua; così come sono tutti li medicamenti stitici nel numero de' quali noi mettiamo gli aspri, e gli agri.

Ind. Io non voglio dar punto il mio giuditio intorno alle loro qualità, contuttociò hauendo veduto fare spesso nell' Indie di questi piccioli pani, de'quali si compone la *Cioccolata*, & hauendo notato, che con i *Cacai* macinati e messi in poluere si mescola del pepe, della Cannella, e de' garofoli degl' anisi, & altri ingredienti caldi à discretitione senza peso, e senza misura. Io mi rido di quelli, che dicono, che questa beuanda rinfresca, e che sia grandemente medicinale, ò sia presa stemperata soluta in acqua tiepida, ò sia che si mangi in pezzi, come la Carne.

Paes. Dunque secondo quel, ch' io intendo, colui che dà da mangiare à suoi ammalati di tal beuanda, non è ben sicuro, e non hà la cognitione delle sue facoltà, poich' egli non sà negli ingredienti, che la compongono, e la loro quantità. Ecco là vn grand' errore, atteso che i Medici dotti riconoscono con *Galeno*, non bisogna mai dare à gl'infermi il pepe pesto, e ridotto in poluere, ne meno alle persone sane; mà solamente intero; perche riscaldando lo stomaco, & aiutando la digestione non può passare fino al fegato, & altre parti nobili, per riscaldarli oltre modo. Per questa ragione i Medici sauij non ordinano mai acque calde, e aromatiche, che com' è quelle di Cannella, & altre simili, s'elleno non sono state prima distillate al bagno maria. Ind. Ditemi, vi prego, se la *Cioccolata* è così cattiua,

Lib. 1. de fa cult. medit. c. 11,

e co-

e così mal ſana, come è il Tabacco? Med. Nò, mà l'Autore, che hà fatta l'Iſtoria generale delle Piante, che hà veduta preparare queſta beuanda in Nicaragua, & altri luoghi della *Nuoua Spagna*, dice, che ella è più toſto vna beuanda per i porci, chi per gli huomini; contuttociò che in mancanza del vino, e per non beuer ſempre dell'acqua, egli s'auuezzò à queſta beuanda, come gli altri. Dal che biſogna concludere, che la neceſſità del vino, ch'è nell'Indie hà fatto ritrouare la *Cioccolata*, della quale ſi ſeruono in diuerſe maniere, & in guſti diuerſi; poiche la paſta degl'ingredienti nominati quì di ſopra, e che ſi ſtrittola ſopra vna pietra chiamata *Metate*, è dà alcuni ſtemperata nell'aqua, e da gl'altri meſcolata con l'*Atolle* (che è l'antica beuanda degl'Indiani) il quale ſi fà con del

Queſta è vna Prouincia del Meſſico deſcritta da Laet. lib. 4. c. 19. Egli intende Benzo, le parti del quale ſono riferite da Cluſio nel 2. lib. delle Droghe foreſtieri c. 28.

del Mays bianco, cotto, e lauato, e che s'assomiglia all'Amydon, che si fà in Spagna per gli ammalati con dell'acque proprie, e conueneuoli à lor mali; & il quale essendo dato solo, deue esser tenuto per temperato, com'egli apparisce al suo gusto dolce, & aggradeuole: rassomigliandosi anco all'Amandorle, le quali hanno questo temperamento moderato. Per questa ragione i Medici della *Nuoua Spagna* danno questo *Mays* mescolato con il zucchero à i loro ammalati con buonissimo successo, all'hora che eglino non sono trauagliati punto dà eccessiuo calore; petche in questo caso secondo la dottrina *d'Ippocrate*, e di *Galeno* si seruono più tosto di pani lauati, e d'orzi mondi, come in Spagna. Hora l'vso della *Cioccolata* è si familiare, e si frequente per tutte l'Indie, che nõ v'è nè piazza, ne mercato,

cato, oue non sia vn *Negro* ò
vna *Indiana* con la sua Zaina,
il tuo *Apastle*, che è vn vaso,
come dà escrementi, & il suo
mulinello, ch'è vn bastone
fatto in forma di fuso col quale
si torce il filo in Spagna,
cō le loro incauature per raccogliere
il vento, e raffreddare
le schiume. Queste donne
in primo luogo mettono da
parte vna parte della pasta, ò
massa della Cioccolata, e la
stemperano nell'acqua; di poi
cauano da questa la schiuma,
che è la sostanza migliore, e
principale, quale separano in
de vasi chiamati *Tecometes* de'
quali sono circondate, ò à fatto
ò per metà. Doppo lo distribuiscono
à gl'Indiani, e à
gli Spagnoli, che gli stanno
d'intorno. Elleno mescolano
cō questa beuanda l'*Atollo caldo*,
quale tengono nelle pignatte,
al quale attribuiscono
gran virtù, e grandi effetti.
Alcuni vogliono, che se ne
dia

Vedi l'Annot. D.

dia loro del tinto, e colorato con l'*Achiote*, che è vna poluere, ò pastiglia fatta d'vn frutto, quale dicono essere eccellente contro i dolori colici. Perche gl'Indiani sono grãdissimi impostori che dãno alle loro piãte nomi Indiani per l'eccellẽza, che gli mette in gran riputatione. Questo si può dire della *Cioccolata*, che si vende à i mercanti, e che è la più commune, e la più ordinaria, perche, se ne fà di diuersi colori, che essi chiamano *Xocoatole*. *Chillatole*, e così degl'altri. Per quella, che si fà nelle case particolari, che si presenta alle buone amiche, e vicine, e singolarmente quello chi è preparato ne i Conuẽti da i Religiosi, e quello ancora, che si fà in rotelle, che essi chiamano *Bivolen*, e che si beue freddo la sera; Benche sieno composti di medesimi ingredienti, sono contuttociò differenti di nome, e di qualità, & in

Laert. riferisce molte specie d'Atollo nel suo 7 lib. c. 3. del resto Xocoatoli significa dell'acqua forte, che è fatta del Mays & acqua stemperata tutta vna notte insieme all'aria; il Chillatole si fà di Chilla, ò di poluere messa insieme.

in maggiore ſtima. Noi mettiamo qui la ricetta vſitata trà i popoli più aggiuſtati, e la doſe preciſa di ciaſcuno ingrediẽte, & è quella, che ſeguita.

Pigliate ſettecento Cacai, che peſano vn peſo, ò otto reali, che ſono quattrocento cinquãta per reale nella nuoua Spagna, vna libra, e mezza di zucchero bianco, due oncie di Cannella, quattordici grani di pepe del Meſſico chiamato Chille ò pimiẽto, mezz'oncia di garofoli, tre guſci piccoli Teſatta ò in ſuo luogo il peſo di due reali di aniſi; e dell'Achiot, ſe ne metterà quanto biſogna per darli il colore, così come ſi fà del zafferano, che ſarà forſẽ groſſo, come vna noce, alcuni vi aggiungono delle amandorle, ò delle noci. Di tutto queſto piſto, e macinato nella pietra chiamata Metate, *ſi fanno col ſugo, che n'eſce e col zucchero, de picciole fogaccie, ò vna paſta per metterc nelle ſcatole; alcuni vi meſcolano delle goccie d'acqua di fiori d'arancio, vn grano di muſchio, e d'ambra bigia, ò della poluere Scolapendria.*

E 'chiamata Pinoli nel diſcorſo precedente verſo il fine della terza parte.

Per

dia loro del tinto, e colorato con l'*Achiote*, che è vna poluere, ò pastiglia fatta d'vn frutto, quale dicono essere eccellente contro i dolori colici. Perche gl'Indiani sono grãdissimi impostori che dãno alle loro piãtenomi Indiani per l'eccellẽza, che gli mette in gran riputatione. Questo si può dire della *Cioccolata*, che si vende à i mercanti, e che è la più commune, e la più ordinaria, perche, se ne fà di diuersi colori, che essi chiamano *Xocoatole*. *Chillatole*, e così degl'altri. Per quella, che si fà nelle case particolari, che si presenta alle buone amiche, e vicine, e singolarmente quello chi è preparato ne i Conuẽti da i Religiosi, e quello ancora, che si fà in rotelle, che essi chiamano *Bivolen*, e che si beue freddo la sera; Benche sieno composti di medesimi ingredienti, sono contuttociò differenti di nome, e di qualità, & in

Laert. riferisce molte specie d'Atollo nel suo 7 lib. c. 3. del resto Xocoatoll significa dell'acqua forte, che è fatta del Mays & acqua temperata tutta vna notte insieme all'aria: Il Chillatole si fà di Chilla, ò di poluere messa insieme.

in maggiore ſtima. Noi mettiamo qui la ricetta vſitata trà i popoli più aggiuſtati, e la doſe preciſa di ciaſcuno ingrediẽte, & è quella, che ſeguita.

Pigliate ſettecento Cacai, che peſano vn peſo, ò otto reali, che ſono quattrocento cinquãta per reale nella nuoua Spagna, vna libra, e mezza di zucchero bianco, due oncie di Cannella, quattordici grani di pepe del Meſſico chiamato Chille ò pimiẽto, mezz'oncia di garofoli, tre guſci piccoli Teſatta ò in ſuo luogo il peſo di due reali di aniſi; e dell'Achiot, ſe ne metterà quanto biſogna per darli il colore, così come ſi fà del zafferano, che ſarà forſe groſſo, come vna noce, alcuni vi aggiungono delle amandorle, ò delle noci. Di tutto queſto piſto, e macinato nella pietra chiamata Metate, *ſi fanno col ſugo, che n'eſce e col zucchero, de picciole fogaccie, ò vna paſta per metterc nel le ſcatole; alcuni vi meſcolano delle goccie d'acqua di fiori d'arancio, vn grano di muſchio, e d'ambra bigia, ò della poluere Scolapendria.*

E 'chiamata Pinoli nel diſcorſo precedente verſo il fine del la terza parte.

Per

Per quel che tocca alla maniera di seruirſene, ò ſia per beuerla, ò per mãgiarla; ſi piglia la mattina della *Cioccolata* con vn biſcottino, così come ſi fà in Spagna, vn latte d'amãdorle, ò di noci, vn roſſo d'ouo, qualche paſta di ſemi freddi, e dell' Amydon. Hora dunque non è fuori di ragione che queſti eſtratti fatti d'orzo, di farina, e di zucchero ſieno dati à quelli, che ſono riſcaldati, e indeboliti; Mà di dar la *Cioccolata* indifferentemente ad ogni tempo, à ogni ſeſſo, à ogni età, & à ogn'hora, è ben da biaſimarſi e riprenderſi, come noi habbiamo detto del *Tabacco*. Ind. Io ſono buon teſtimonio di queſto; perche ne hò veduti molti, ch'erano talmente auuezzi à pigliar la *Cioccolata*, che nõ ne poteuano far di meno. Hò veduto ancora in vn porto di mare, doue noi sbarcammo, per cauar dell'acqua, vn Prete, il quale dicendoci la meſſa, co-

me

me vn'Apostolo, fù obligato per necessità, essendo molto grasso, e affaticato, di sedersi sopra d'vn banco auanti il rē-dimēto di gratie, che si fà doppo la Communione, dou'era vna serua, che teneua vn vaso di *Tecomat* pieno di *Cioccolata*, quale egli beuuè, e Dio gli diede forza di finir la messa doppo d'essersi riposato. Med. Meritaua d'esser scusato per causa della sua infermità; mà quelle, che non sono infermità; e fuori della necessità, non deuono conceder niente al costume; non essendo questo nè honesto, nè lodeuole, principalmente nella persone Religiose, le virtù de'quali ci deuono seruir d'esempio à ben viuere. Paes. V'è vna cosa, che hò notata da che sono entrato nell'Indie, & è, ch'essi beuono la Cioccolata nelle Chiese, mētre si celebra l'Offitio Diuino, come hò veduto co'miei occhi. Med. Giesù? questa è

vna

vna grande irreuerenza, e portar poco rispetto al culto Diuino; quest'è ancora mancare di ciuiltà, e d'honore à gl'assistenti, & è verissimo, che questo nõ si dourebbe fare in modo nessuno. Hora trà l'altre incommodità, che apporta la *Cioccolata*, io tengo senza difficoltà, che la principal causa delle ostruttioni, oppilationi, e idropisie, che sono familiari à gl'Indiani, debba esser'attribuita, e alla *Cioccolata*, e al *Cacao* per esser d'vna natura terrestre e fredda. Quanto alle Dame, esse mangiano la *Cioccolata*, come delle amandorle; e così l'eccesso, che si fà in seruirsene produce vn'infinità di malattie alle parti interne, come la *Cachexie*, cattiui habiti, & il cattiuo colore del viso. Paes. Io hò perfetta cognitione di tutte questa beuanda, mà io mi accomodo meglio al brodo, e lascio la *Cioccolata* sotto la buona fede à quelli, che se ne trouano

uano bene. Mà io vi domando,quando la *Cioccolata* si mãgia, è ella si buona, per quelli, che stanno bene,come vna fetta di presciutto, di Lombata, ò di salame,ò come la persicata, che si mette nelle scatole,la pasta delle melappie, & vna infinità d'altre conserue, che si fanno in questo paese. E quando si beue è ella così appetitosa,come il vino di S.Martino,ò come quello della *Città*, ò come il vino paroximenes, cioè à dire del Padre Ximenez natiuo d'Eijcia Città dell'Andaluzia? Quelli, che beuono sobriamente, e moderatamẽte negherãno assolutamente, che questa sia vn sostegno marauiglioso del corpo, e che sia sopra del Nettare tanto vantato da i Poeti, del quale s'inebriauano gli Dei de' Gentili, poiche dà alla testa,e fà altri mali; e che si vede vn numero infinito di persone, che beuono gran quãtità d'acqua così cru-

Paes. Dunque secondo quel, ch' io intendo, colui che dà da mangiare à suoi ammalati di tal beuanda, non è ben sicuro, e non hà la cognitione delle sue facoltà, poich' egli non sà negli ingredienti, che la compongono, e la loro quantità. Ecco là vn grand' errore, atteso che i Medici dotti riconoscono con *Galeno*, non bisogna mai dare à gl'infermi il pepe pesto, e ridotto in poluere, ne meno alle persone sane; mà solamente intero; perche riscaldando lo stomaco, & aiutando la digestione non può passare fino al fegato, & altre parti nobili, per riscaldarli oltre modo. Per questa ragione i Medici sauij non ordinano mai acque calde, e aromatiche, che com' è quelle di Cannella, & altre simili, s'elleno non sono state prima distillate al bagno maria. Ind. Ditemi, vi prego, se la *Cioccolata* è così cattiua,

Lib. 1. de facult. medit. c. 11.

e co-

e così mal ſana , come è il Tabacco? Med. Nò , mà l' Autore , che hà fatta l'Iſtoria generale delle Piante , che hà veduta preparare queſta beuanda in Nicaragua , & altri luoghi della *Nuoua Spagna* , dice , che ella è più toſto vna beuanda per i porci , chi per gli huomini ; contuttociò che in mancanza del vino , e per non beuer ſempre dell'acqua , egli s'auuezzò à queſta beuanda , come gli altri . Dal che biſogna concludere , che la neceſſità del vino , ch'è nell' Indie hà fatto ritrouare la *Cioccolata* , della quale ſi ſeruono in diuerſe maniere , & in guſti diuerſi ; poiche la paſta degl'ingredienti nominati quì di ſopra , e che ſi ſtrittola ſopra vna pietra chiamata *Metate* , è dà alcuni ſtemperata nell' aqua , e da gl'altri meſcolata con l'*Atolle* (che è l'antica beuanda degl'Indiani) il quale ſi fà con del

Queſta è vna Prouincia del Meſſico deſcritta da Laet. lib. 4. c. 19.

Egli intende Benzo , le parti del quale ſono riferire da Cluſio nel 2. lib. delle Droghe foreſtieri c. 28.

del Mays bianco, cotto, e lauato, e che s'assomiglia all'Amydon, che si fà in Spagna per gli ammalati con dell'acque proprie, e conueneuoli à lor mali; & il quale essendo dato solo, deue esser tenuto per temperato, com'egli apparisce al suo gusto dolce, & aggradeuole: rassomigliandosi anco all'Amandorle, le quali hanno questo temperamento moderato. Per questa ragione i Medici della *Nuoua Spagna* danno questo *Mays* mescolato con il zucchero à i loro ammalati con buonissimo successo, all'hora che eglino non sono trauagliati punto dà eccessiuo calore; petche in questo caso secondo la dottrina d'*Ippocrate*, e di *Galeno* si seruono più tosto di pani lauati, e d'orzi mondi, come in Spagna. Hora l'vso della *Cioccolata* è si familiare, e si frequente per tutte l'Indie, che nõ v'è nè piazza, ne mercato,

cato, oue non sia vn *Negro* ò vna *Indiana* con la sua Zaina, il tuo *Apastle*, che è vn vaso, come dà escrementi, & il suo mulinello, ch'è vn bastone fatto in forma di fuso col quale si torce il filo in Spagna, cō le loro incauature per raccogliere il vento, e raffreddare le schiume. Queste donne in primo luogo mettono da parte vna parte della pasta, ò massa della Cioccolata, e la stemperano nell'acqua; di poi cauano da questa la schiuma, che è la sostanza migliore, e principale, quale separano in de vasi chiamati *Tecometes* de' quali sono circondate, ò à fatto ò per metà. Doppo lo distribuiscono à gl'Indiani, e à gli Spagnoli, che gli stanno d'intorno. Elleno mescolano cō questa beuanda l'*Atollo caldo*, quale tengono nelle pignatte, al quale attribuiscono gran virtù, e grandi effetti. Alcuni vogliono, che se ne dia

Vedi l'Anno tit. D.

dia loro del tinto, e colorato con l'*Achiote*, che è vna poluere, ò pastiglia fatta d'vn frutto, quale dicono essere eccellente contro i dolori colici. Perche gl'Indiani sono grãdissimi impostori che dãno alle loro piãte nomi Indiani per l'eccellẽza, che gli mette in gran riputatione. Questo si può dire della *Cioccolata*, che si vende à i mercanti, e che è la più commune, e la più ordinaria, perche, se ne fà di diuersi colori, che essi chiamano *Xocoatole*. *Chillatole*, e così degl'altri. Per quella, che si fà nelle case particolari, che si presenta alle buone amiche, e vicine, e singolarmente quello chi è preparato ne i Conuẽti da i Religiosi, e quello ancora, che si fà in rotelle, che essi chiamano *Biuolen*, e che si beue freddo la sera; Benche sieno composti di medesimi ingredienti, sono contuttociò differenti di nome, e di qualità, & in

Laert. riferisce molte specie d'Atollo nel suo 7 lib. c. 3. del resto Xocoatoll significa dell'acqua forte, che è fatta del Mays & acqua stemperata tutta vna notte insieme all'aria: Il Chillatole si fà di Chilla, ò di poluere messa insieme.

in maggiore ſtima. Noi mettiamo qui la ricetta vſitata trà i popoli più aggiuſtati, e la doſe preciſa di ciaſcuno ingrediẽte, & è quella, che ſeguita.

Pigliate ſettecento Cacai, che peſano vn peſo, ò otto reali, che ſono quattrocento cinquāta per reale nella nuoua Spagna, vna libra, e mezza di zucchero bianco, due oncie di Cannella, *quattordici grani di pepe del Meſſico chiamato Chille ò pimiẽto, mezz'oncia di garofoli, tre guſci piccoli Teſatta ò in ſuo luogo il peſo di due reali di aniſi; e dell'Achiot, ſe ne metterà quanto biſogna per darli il colore, così come ſi fà del zafferano, che ſarà forſẽ groſſo, come vna noce, alcuni vi aggiungono delle amandorle, ò delle noci. Di tutto queſto piſto, e macinato nella pietra chiamata* Metate, *ſi fanno col ſugo, che n'eſce e col zucchero, de picciole fogaccie, ò vna paſta per metterc nel le ſcatole; alcuni vi meſcolano delle goccie d'acqua di fiori d'arancio, vn grano di muſchio, e d'ambra bigia, ò della poluere Scolapendria.*

E 'chiamata Pinoli nel diſcorſo precedente verſo il fine della terza parte.

Per

Per quel che tocca alla maniera di seruirsene, ò sia per beuerla, ò per mãgiarla; si piglia la mattina della *Cioccolata* con vn biscottino, così come si fà inSpagna, vn latte d'amãdorle, ò di noci, vn rosso d'ouo, qualche pasta di semi freddi, e dell' Amydon. Hora dunque non è fuori di ragione che questi estratti fatti d'orzo, di farina, e di zucchero sieno dati à quelli, che sono riscaldati, e indeboliti; Mà di dar la *Cioccolata* indifferentemente ad ogni tempo, à ogni sesso, à ogni età, & à ogn'hora, è ben da biasimarsi e riprendersi, come noi habbiamo detto del *Tabacco*. Ind. Io sono buon testimonio di questo; perche ne hò veduti molti, ch'erano talmente auuezzi à pigliar la *Cioccolata*, che nõ ne poteuano far di meno. Hò veduto ancora in vn porto di mare, doue noi sbarcammo, per cauar dell'acqua, vn Prete, il quale dicendoci la messa, come

me

me vn'Apoſtolo, fù obligato per neceſſità, eſſendo molto graſſo, e affaticato, di ſederſi ſopra d'vn banco auanti il rẽdimẽto di gratie, che ſi fà doppo la Communione, dou'era vna ſerua, che teneua vn vaſo di *Tecomat* pieno di *Cioccolata*, quale egli beuuè, e Dio gli die de forza di finir la meſſa doppo d'eſſerſi riposato. Med. Meritaua d'eſſer ſcuſato per cauſa della ſua infermità; mà quelle, che non ſono infermità; e fuori della neceſſità, non deuono conceder niente al coſtume; non eſſendo queſto nè honeſto, nè lodeuole, principalmente nella perſone Religioſe, le virtù de'quali ci deuono ſeruir d'eſempio à ben viuere. Paeſ. V'è vna coſa, che hò notata da che ſono entrato nell'Indie, & è, ch'eſſi beuono la Cioccolata nelle Chieſe, mẽtre ſi celebra l'Offitio Diuino, come hò veduto co'miei occhi. Med. Giesù? queſta è

vna

vna grande irreuerenza, e portar poco rispetto al culto Diuino; quest'è ancora mancare di ciuiltà, e d'honore à gl'assistenti, & è verissimo, che questo nõ si dourebbe fare in modo nessuno. Hora trà l'altre incommodità, che apporta la *Cioccolata*, io tengo senza difficoltà, che la principal causa delle ostruttioni, oppilationi, e idropisie, che sono familiari à gl'Indiani, debba esser'attribuita, e alla *Cioccolata*, e al *Cacao* per esser d'vna natura terrestre e fredda. Quanto alle Dame, esse mangiano la *Cioccolata*, come delle amandorle; e così l'eccesso, che si fà in seruirsene produce vn' infinità di malattie alle parti interne, come la *Cachexie*, cattiui habiti, & il cattiuo colore del viso. Paes. Io hò perfetta cognitione di tutte questa beuanda, mà io mi accomodo meglio al brodo, e lascio la *Cioccolata* sotto la buona fede à quelli, che se ne trouano

uano

uano bene. Mà io vi domando, quando la *Cioccolata* si mãgia, è ella si buona, per quelli, che stanno bene, come vna fetta di presciutto, di Lombata, ò di salame, ò come la persicata, che si mette nelle scatole, la pasta delle melappie, & vna infinità d'altre conserue, che si fanno in questo paese. E quando si beue è ella così appetitosa, come il vino di S. Martino, ò come quello della *Città*, ò come il vino paroximenes, cioè à dire del Padre Ximenez natiuo d'Eijcia Città dell'Andaluzia? Quelli, che beuono sobriamente, e moderatamẽte negherãno assolutamente, che questa sia vn sostegno marauiglioso del corpo, e che sia sopra del Nettare tanto vantato da i Poeti, del quale s'inebriauano gli Dei de' Gentili, poiche dà alla testa, e fà altri mali; e che si vede vn numero infinito di persone, che beuono gran quãtità d'acqua così cruda,

da,come cotta con vn poco di cannella, d'anisi, ò altri medicamenti cogniti, esser vissuti lungamente freschi, e gagliardi senza vino, e senza tutte quest'alre beuāde, che *Chanaan* non hà mai piantate, ne sono state conosciute dal suo Auolo *Med*. Ci potressimo seruire d'vna gran varietà di vini medicinali, che sono stati descritti da Dioscoride, e riferiti da Vuecher di diuersi Autori, de' quali si hà buonissima speriēza, essēdo benissimo conosciuti i loro ingrediēti, e la lor quātità. *Ind*. Io non sò? ardirò di dire, per conclusione delle facoltà della Cioccolata, ch'ella è la principal cagione delle necessità, che sono nella nuoua Spagna, per esserui la sua spesa troppo cōmune superando il resto della spesa ordinaria, che si fà giornalmente, perch'egli è sicuro che in certe case si dispensano ogni giorno due pesi e più di *Cacao*, senza

far

far cõto del zucchero, del quale è eccessiua la quãtità che vi s'imprega, arriuando à più di cinquecẽto mila Arrobes, cioè à dire dodici milioni cinquecento mila libre, e si fà nella nuoua Spagna ne i molini destinati à questo. Et è vero, che l'anno 1616. l'Arobo di zucchero valeua tre pesi, e gl'anni seguenti, cinque e sei pesi, tanto quãto vale in Castiglia, che è la causa, che si troua si poco zucchero nella nuoua Spagna. Hora l'hauer le Dame adoperata questa beuãda, hà data loro occasione di vendicarsi delle loro gelosie, imparãdo e seruendosi de' sortilegi delle Indiane, che ne sono grã maestre, per esser insegnate dal Diauolo; e per questa ragione le persone sauie deuono fuggire il commercio dell'Indiane, per il solo sospetto di sortilegio. Et io non ardirei dire, per nõ dare occasione di scandolo à persona, il numero degli homici-

dij

dij, che vn Padre della Compagnia di Giesù, predicando nella Chiesa della Città del Messico, raccontaua esser'arriuati per questo mezzo solo. Di maniera, che quando non vi fusse altro, che questo senza comprenderui gli altri inconuenienti, è buonissimo d'astenersi dalla *Cioccolata*, à fine di euitare la famigliarità, e la frequenza d' vna Natione si sospetta di sortilegio.

BIBLIOTECA NAZ. ... ROMA ...